



BENOIT®

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Dîner • ディナー プリフィックスメニュー

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜2品＋メインデッシュ＋デザート ￥9,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜＋メインデッシュ2品＋デザート ￥12,000

Entrées • 前菜 A la carte ￥2,900

Velouté de châtaignes, garniture mijotée

フランス産栗のスープ

Salade gourmande

“サラダ・グルマン” ベーコン 鶏砂肝のコンフィ テリーヌ

Terrine de gibiers, pain toasté

ジビエのテリーヌ

Escargots à la provençale

エスカルゴのオープン焼き プロヴァンス風

Poulpe mariné, légumes à la grecque

マダコと野菜のマリネ ギリシャ風

Cookpot de céréales,

kamasu et champignons de Paris

“クックポット” 古代米と押麦 マッシュルーム カマス

Foie gras de canard confit

pain de campagne toasté

フォアグラのコンフィ

supplément menu 追加料金 +¥1,800

supplément menu 追加料金 +¥1,500

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Plats • メインディッシュ A la carte ￥4,300

Carrelet à la meuni, pommes de terre à la fourchette

マツカワカレイのムニエル ジャがいものエクラゼ

Calamars au plat, aubergine confite

佐渡ヶ島産アオリイカのソテー ナスのコンフィと柑橘

Homard court-bouillonné,

orge et bisque légère

オマール海老のクールバイヨネ 六条大麦 野菜 ビスクソース

Canard de Aomori à l'orange, navets et betteraves

青森県産鴨胸肉のロースト カブとビーツ オレンジ風味

Cochon de Gifu rôti, garniture d'automne

岐阜県産“ボーク”ロース肉とブーダン・ノワールのロースト

秋野菜と果物

Filet de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

国産牛フィレ肉のポワレ 胡椒風味 自家製フレンチフライ

supplément menu 追加料金 +¥2,000

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Fromages de France • フロマージュ

Comté, Camembert de Hokkaido

コンテ 北海道カマンベール

supplément menu 追加料金 +¥800

Desserts • デザート A la carte ￥2,300

Benoit au chocolat de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房のショコラ ブノワ風

長野県産蕎麦の実のアイスクリーム

Baba à l'Armagnac, Chantilly à peine fouettée

ババ・アルマニャックとバニラ風味の生クリーム

Millefeuille à la vanille

バニラ風味のミルフィーユ

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan

熊本県産”やまえ栗”のモンブラン ブノワ風 ミカンのソルベ

supplément menu 追加料金 +¥1,500

Suggestions du Chef

シェフのお勧め

Entrées • 前菜

Planche de charcuteries

シャルキュトリの盛り合わせ

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Plats • メインディッシュ

Pigeonneau en cocotte, polenta crémeuse, sauce salmis

フランス産仔鳩のロースト クリーミーなポレンタ サルミソース

supplément menu 追加料金 +¥1,500