



# BENOÎT

— 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

supplément menu 追加料金 +¥1,800

エスカルゴのオープン焼き プロヴァンス風

Gravlax de saumon, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

タスマニアサーモンのマリネとジャガイモ グリビッシュソース

Cookpot de céréales,

supplément menu 追加料金 +¥1,500

tachiuo et girolles

“クックポット” 古代米と押麦 ジロール茸 太刀魚

Foie gras de canard confit

supplément menu 追加料金 +¥2,000

pain de campagne toasté

フォアグラのコンフィ

### Plats • メインディッシュ A la carte ￥4,300

Hirasuzuki au naturel, champignons des bois, sauce matelote

ヒラスズキとキノコのソテー マトロートソース

Calamars au plat, légumes racines et tapenade

佐渡ヶ島産アオリイカのソテー 蓮根 タプナード

Homard court-bouillonné,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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, fenouils cuits et crus

青森県産鴨胸肉のローストとウイキョウ オレンジ風味

Longe de cochon de Gifu dorée, pommes de terre nouvelles,

lard paysan et cébettes

岐阜県産“ポーノ・ポーク” ロース肉のオープン焼き

新ジャガイモと九条ネギ

Filet de bœuf aux poivres,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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

## Fromages de France • フロマージュ

Comté, Camembert de Hokkaido

supplément menu 追加料金 +¥800

コンテ 北海道カマンベール

### 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, crème mi-montée à la vanille

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

Coupe de fraises à la Chantilly

supplément menu 追加料金 +¥1,200

et au citron jaune

静岡県掛川産イチゴ“紅ほっぺ”のクープ

瀬戸内レモンクリーム

## Suggestions du Chef

シェフのお勧め

### Entrées • 前菜

Soupe à l'oignon de tradition

オニオングラタンスープ

supplément menu 追加料金 +¥1,500

### Plats • メインディッシュ

Chaudrée de turbot et coquillages, asperges blanches

ヒラメと貝のショードレ 白アスパラガス

supplément menu 追加料金 +¥2,000