



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+メインディッシュ+デザート ¥9,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜+メインディッシュ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
エスカルゴのオーブン焼き 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, tachiyo et girolles supplément menu 追加料金 +¥1,500
“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

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

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 蓬根 タブナード

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère supplément menu 追加料金 +¥2,000
オマール海老のクールブイヨネ 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“ボーノ・ポーク”ロース肉のオーブン焼き
新ジャガイモと九条ネギ

Filet de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine supplément menu 追加料金 +¥2,000
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・アルマニヤ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 et au citron jaune supplément menu 追加料金 +¥1,200
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