



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

Délicat velouté de petits pois, fromage frais

グリーンピースのスープ リコッタチーズ

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

Sawara en escabèche, condiment acidulé

山口県下関産サワラのエスカベッシュ 柑橘風味

Cookpot de céréales,

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

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

高知県宿毛産ヒラスズキとキノコのソテー マトロートソース

Sakuramasu au plat, primeurs de saison, beurre blanc

サクラマスソテー 春野菜 ブールブランソース

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 d'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,

grosses frites et cœur de sucre

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

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

et au citron jaune

静岡県掛川産イチゴ“紅ほっぺ”のクープ

瀬戸内産レモンクリーム

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

新潟県佐渡ヶ島産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