



BENOIT®

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Déjeuner • ランチ プリフィックスメニュー

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜 + メインディッシュ + デザート ¥6,500

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜2品 + メインディッシュ + デザート ¥7,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜 + メインディッシュ2品 + デザート ¥9,000

Entrées • 前菜

Velouté de potiron et fromage frais

カボチャのスープ リコッタチーズ

Salade Benoit

“サラダ・ブノワ”ベーコン 鶏砂肝のコンフィ

Terrine de campagne, pain toasté

テリーヌ・ド・カンパーニュ

Escargots à la provençale

エスカルゴのオープン焼き プロヴァンス風

Œuf mollet, brandade de morue

タラのブランダードと半熟卵

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

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette

マツカワカレイのムニエル じゃがいものエクラゼ

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

Volaille de Kyoto rôti aux agrumes, navets et betteraves

“丹波黒どり”のロースト カブとビーツ 柑橘風味

Cochon de Gifu rôti, garniture d'automne

岐阜県産“ボーノポーク”ロース肉とブーダン・ノワールのロースト

秋野菜と果物

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

群馬県産“上州牛のランプ”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

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

Figues d'ici, sauce chocolat et vin rouge,

glace huile d'olive

香川県産“羽間イチジク”とショコラ オリーブオイルのソルベ

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