



— 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 + メインデッシュ + デザート

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

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

Entrées • 前菜

Plats • メインディッシュ

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 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

Œuf mollet, brandade de morue

タラのブランダードと半熟卵

Cookpot de céréales, supplément menu 追加料金 +¥1,500

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

supplément menu 追加料金 +¥2,000

フォアグラのコンフィ

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

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

Volaille de Kyoto rôtie 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,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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

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 • Ft-1

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 supplément menu 追加料金 +¥1,500 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

Suggestions du Chef シェフのお勧め

Entrées • 前菜

Planche de charcuteries

シャルキュトリーの盛り合わせ 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