



BENOÎT

— 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 brocoli, fromage frais

ブロッコリーのスープ 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, tachiou 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

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

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, 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,

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 à l'orange, fenouils cuits et crus

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”ロース肉のオープン焼き

新ジャガイモと九条ネギ

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

Framages 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 東京工場のショコラ 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”のクーブ

瀬戸内レモンクリーム

supplément menu 追加料金 +¥1,200

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