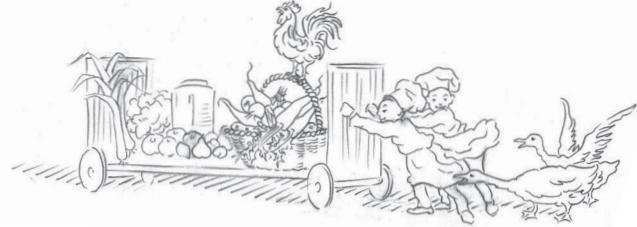




# BENOIT®

— 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 brocoli, fromage frais*

プ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・カンパニユ

#### *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, tachiuo 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, pain de campagne toasté*

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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

#### *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 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 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”ロース肉のオーブン焼き  
新ジャガイモと九条ネギ

#### *Rumsteak de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine*

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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 • 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, 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