



# 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 + メインデッシュ + デザート ¥9,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜 + メインデッシュ2品 + デザート ¥12,000

### Entrées • 前菜 A la carte ¥2,900

Velouté de châtaignes, garniture mijotée

フランス産栗のスープ

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

Gratinée à l'oignon

オニオングラタンスープ

supplément menu 追加料金 +¥1,500

Gravlax de saumon, lentilles vertes du Puy servies tièdes

サーモンのマリネ フランス産レンズ豆のサラダ

Cookpot de céréales,

tachiuo et champignons de Paris

“クックポット” 古代米と押麦 マッシュルーム 太刀魚

supplément menu 追加料金 +¥1,000

Légumes du marché cuisinés ensemble, supplément menu 追加料金 +¥1,000

sucs de cuisson à peine vinaigrés

野菜のアンサンブル ビネガーソース

### Plats • メインディッシュ A la carte ¥4,300

Hirasuzuki au naturel, pommes de terre, poireaux et truffe noire

ヒラスズキのソテー ポロネギとジャガイモのフォンダン トリュフ風味

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur, sucs de cuisson

帆立貝のポワレ カリフラワー

Homard court-bouillonné,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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

Cochon de Gifu rôti, garniture d'hiver

岐阜県産“ポーノポーク”ロース肉とブーダン・ノワールのロースト

冬野菜と果物

Filet de bœuf aux poivres,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

grosses frites et cœur de sucrine

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

supplément menu 追加料金 +¥800

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, 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

Fraises Melba à notre façon

supplément menu 追加料金 +¥1,000

静岡県産イチゴ“紅ほっぺ”のメルバ

### Suggestions du Chef

#### シェフのお勧め

Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté

フランス産フォアグラのコンフィ

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Pigeonneau en cocotte, polenta crémeuse, sauce salmis

フランス産鳩のロースト クリーミーなポレンタ サルミソース

supplément menu 追加料金 +¥1,500