



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 + メインデッシュ + デザート ¥6,500

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

Velouté de brocoli, fromage frais

香川県産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

Gratinée à l'oignon

オニオングラタンスープ

supplément menu 追加料金 +¥1,500

Œuf mollet, brandade de morue

鱈のブランダードと半熟卵

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,

sucs de cuisson à peine vinaigrés

野菜のアンサンブル ビネガーソース

supplément menu 追加料金 +¥1,000

Plats • メインディッシュ

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,

orge et bisque légère

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

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Fricassée de volaille de Kyoto légèrement crémée,

légumes en beaux morceaux

“丹波黒どり”のフリカッセ クリーム風味 季節野菜

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

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrose

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

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

Fraises Melba à notre façon

静岡県産イチゴ“紅ほっぺ”のメルバ

supplément menu 追加料金 +¥1,000

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