



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

Délicat velouté de petits pois, fromage frais

グリーンピースのスープ 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 foie de volaille, pain toasté

鶏レバーのテリーヌ

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes supplément menu 追加料金 +¥2,000

エスカルゴのオープン焼き

Gravlax de saumon, condiment acidulé

タスマニアサーモンと彩りニンジンのマリネ 柑橘風味

Cookpot de céréales,

supplément menu 追加料金 +¥1,500

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

Foie gras de canard confit,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

pain de campagne toasté

フォアグラのコンフィ

Plats • メインディッシュ

Dorade au sautoir, asperges vertes, sucs de cuisson

高知県宿毛産マダイのオープン焼き グリーンアスパラガス

Akafuji masu au plat, primeurs de saison, beurre blanc

“紅富士マス”のソテー 春野菜 ブールブランソース

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

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,

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 • 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

Ananas rôti, Fontainebleau et citron vert supplément menu 追加料金 +¥1,000

沖縄県西表島産パイナップルとライムのフォンテンヌブロー

Suggestions du Chef

シェフのお勧め

Planche de charcuteries

シャルキュトリーの盛り合わせ

supplément menu 追加料金 +¥1,500

Saint-Jacques à la grenobloise, épinards juste tombés

ホタテ貝のグルノーブル風 ほうれん草のソテー

supplément menu 追加料金 +¥1,500

Crêpe au shiranui et à la vanille, sauce au Grand Marnier

熊本県不知火産柑橘“シラヌイ”のクレープ

supplément menu 追加料金 +¥800