



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

Vichyssoise rafraîchie, croûtons

ジャガイモの冷製スープ “ヴィシソワーズ”

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

Ratatouille de légumes du soleil, œuf mollet

夏野菜の冷たいラタトゥイユと半熟卵

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

Planche de charcuteries

supplément menu 追加料金 +¥1,500

シャルキュトリの盛り合わせ

Plats • メインディッシュ

Isaki au plat, légumes verts, sucs de cuisson

高知県宿毛産イサキのソテー 緑野菜

Poêlée de calamars au piment d'Espelette, garniture d'une basquaise

下関産ケンサキイカのポワレ パプリカのピペラード バスク風

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, navets et betteraves

鴨胸肉のロースト オレンジ風味 カブとビーツ

Joues de cochon cuisinées longuement,
courgettes, olives noires et pâtes fraîches

豚ホホ肉の煮込み ズッキーニ ブラックオリーブとフレッシュパスタ

Rumsteak de bœuf aux poivres, supplément menu 追加料金 +¥2,000
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

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

Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons aillés

魚のスープ ルイユとクルトン

supplément menu 追加料金 +¥1,000

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

Pêche Melba à notre façon

ピーチ・メルバ

supplément menu 追加料金 +¥1,000