



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

Vichyssoise rafraîchie, croûtons

ジャガイモの冷製スープ “ヴィシソワーズ”

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 campagne, pain toasté

テリーヌ・ド・カンパーニュ

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

Salade de poulpe et légumes à la grecque

マダコと野菜のサラダ ギリシャ風

Jambon de Bourgogne, herbes fraîches, **supplément menu 追加料金 +¥800**

champignon et truffe d'été

自家製ハムのゼリー寄せ “ジャンボン・ド・ブルゴーニュ”

フレッシュハーブ マッシュルーム サマートリュフ

Planche de charcuteries

supplément menu 追加料金 +¥1,500

シャルキュトリーの盛り合わせ

Plats • メインディッシュ A la carte ¥4,300

Blanc de hata doré, aubergine confite, condiment câpres et olives noires

高知県宿毛産ハタのオープン焼き 茄子のコンフィ ケッパーとオリーブ

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

Cookpot de homard, céréales et bisque légère

supplément menu 追加料金 +¥2,000

オマール海老の”クックポット” 古代米と六条大麦 野菜 ビスクソース

Canard de Aomori à l'orange, navets et betteraves

青森県産鴨胸肉のロースト カブとビーツ オレンジ風味

Longe de cochon de Gifu en cocotte, pommes de terre farcies

岐阜県産” ボーノポーク” ロース肉のココット焼き

ジャガイモのファルシ

Filet de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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, 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**

パイナップルとライムのフォンテンヌブロー

Pêche Melba à notre façon

supplément menu 追加料金 +¥1,000

ピーチ・メルバ

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

Agneau rôti, légumes d'été légèrement gratinés

仔羊のロースト 夏野菜のグラチネ

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Filet de boeuf Wagyu aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

和牛フィレ肉のポワレ 胡椒風味 自家製フレンチフライ

supplément menu 追加料金 +¥5,000