



BENOÎT

— 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

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

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

スズキのオープン焼き 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 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, grosses frites et cœur de sucrine

supplément menu 追加料金 +¥2,000

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

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