



BENOÎT

— 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＋メインディッシュ＋デザート ¥9,800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜＋メインディッシュ2品＋デザート ¥12,500

Entrées • 前菜 A la carte ¥2,900

Velouté de châtaignes de France, garniture mijotée
フランス産栗のヴルーテ 煮込みのガルニチュール

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
エスカルゴのオーブン焼き

Salade de poulpe de Kumamoto et légumes à la grecque
熊本県天草産マダコと野菜のサラダ ギリシャ風

Soupe à l’oignon de tradition supplément menu 追加料金 +¥1,500
オニオングラタンスープ

Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté supplément menu 追加料金 +¥2,000
鴨フォアグラのコンフィ

Plats • メインディッシュ A la carte ¥4,300

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette
マツカワカレイのムニエル ジャがいものエクラゼ

Calamars de l’île de Sado au plat, aubergine confite
佐渡ヶ島産アオリイカのソテー ナスのコンフィ

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ティ オレンジ風味 カブとビーツ

Longe de cochon de Gifu en cocotte, pommes boulangère
岐阜県産 “ボーノ・ポーク” ロース肉のオーブン焼き
ポム・ブーランジェール

Filet de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrose 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
アラン・デュカスの東京工房のショコラ ブノワ風
長野県産蕎麦の実アイスクリーム

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

Figs de Kagawa rôties au miel d’acacia, fromage frais et orange supplément menu 追加料金 +¥1,000
香川産 “羽間いちじく” のロティ フロマージュフレとオレンジ

Suggestions du Chef

シェフのお勧め

Noix de Saint-Jacques en coquille à la grenobloise
殻付きホタテ貝のグルノーブル風
supplément menu 追加料金 +¥1,500

Fricassée de volaille Tanba-kurodori de Kyoto aux cèpes
京都府産地鶏 “丹波黒どり” のフリカッセ セップ茸
supplément menu 追加料金 +¥2,000

Tarte Tatin de pommes de Yamagata, crème épaisse
山形県産りんご “紅玉” のタルト・タタン
supplément menu 追加料金 +¥800