



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＋メインディッシュ＋デザート ￥7,000

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜2品＋メインディッシュ＋デザート ￥8,000

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜＋メインディッシュ2品＋デザート ￥9,500

Entrées • 前菜

Velouté de potiron et fromage frais

カボチャのヴルーテ フロマージュフレ

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 akafujimasu, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

紅富士マスのマリネとじゃがいも グリビッシュソース

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

鴨フォアグラのコンフィ

supplément menu 追加料金 +¥2,000

Plats • メインディッシュ

Filet de cabillaud à la meunière, pommes de terre à la fourchette

タラのムニエル じゃがいものエクラゼ

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,

supplément menu 追加料金 +¥2,000

céréales et bisque légère

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

鴨胸肉のロティ オレンジ風味 カブとビーツ

Cochon de Gifu aux lentilles vertes du Puy, herbes fraîches

岐阜県産“ボーノポーク”ソーセージとバラ肉のコンフィ

ル・ピュイ産レンズ豆の煮込み

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

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

Figues de Kagawa rôties au miel d’acacia, supplément menu 追加料金 +¥1,000

fromage frais et orange

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