

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

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 gibiers, pain toasté
ジビエのテリーヌ

6 escargots, beurre d’ail et fines herbes supplément menu 追加料金 +¥2,000
エスカルゴのオーブン焼き

Sériole du port de pêche de Sukumo, condiment cassis
宿毛漁港釣りハマチ カシス風味

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

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

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan
モンブラン ブノワ風 ミカンのソルベ
supplément menu 追加料金 +¥1,000

Les prix affichés sont hors service 価格にはサービス料10%が含まれておりません。

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 じゃがいものエクラゼ

Calamars de l’ile 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 rôti aux épices, betteraves, navets et kaki, sauce dolce forte
鴨胸肉のロティ スパイス風味 ビーツとカブと柿
ドルチェ・フォルテソース

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, supplément menu 追加料金 +¥2,000
grosses frites et cœur de sucrine
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

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