

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 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

Gravlax de saumon, pommes de terre tièdes, sauce gribiche
タスマニアサーモン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　supplément menu 追加料金 +¥2,000
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

Medai de la préfecture de Kōchi à la meunière, pommes de terre à la fourchette
高知県メダイのムニエル 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, 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 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

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