

Lunch menu

メニュー

SERVED ONLY FOR LUNCH

ランチ限定メニュー

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥4,600

Starter

'Parmentier' soup, duck foie gras royale

ポターージュ・パルマンティエ 鴨のフォアグラのロワイヤル

au / または

Benoit signature salad

- soft-boiled egg, bacon, mushrooms, golden croutons -

サラダブノワ

au / または

6 snails from Burgundy with herb butter

フランス産エスカルゴ、ハーブバター **sup menu ¥500**

Main

Shrimp toast, corn flakes,
spiced cabbage and mousseline sauce

海老のトースト コーンフレーク

スパイスを利かせたキャベツ ソース・ムースリーヌ

au / または

Lyonnais-style beef liver

牛レバーのリヨン風

au / または

Confit duck leg, beetroot and turnip, top condiment

鴨もも肉のコンフィ ビーツと蕪

Dessert

Chocolate* mousse

ムース・オ・ショコラ

au / または

Vacherin apple/nashi/dill

ヴァシュラン、ナシ、ディル

* Chocolate is made in our Manufacture in Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ使用

Prix hors taxes. 7% de service
価格は税抜き表示です。サービス料7%を頂いております。

A la carte menu

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥6,800

Starter

Marinated saba, radish and tangy cream ¥2,000

サバの梅酢マリネ、ピクルスと酸味を効かせたクリーム

Cookpot of Mme Yugé mochigome and mushroom,
herb condiment ¥1,500

弓削牧場のもち米のクックポット、キノコとハーブのコンディモン

Butternut velouté, crab fritters, smoked chimichurri ¥1,800

バターナッツのヴルーテ、蟹のベニエ、チュミチュリの燻製ソース

Botan ebi Caesar salad ¥2,600

ボタンエビのシーザーサラダ

Our pâté en croûte ¥2,400

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Main

Sea scallops 'à la grenobloise', spinach leaves ¥3,200

ホタテのグルノブローズ、ほうれん草のソテー

Hobo and itoyori fish bouillabaisse, rouille ¥3,500

ホウボウとイトヨリのブイヤベース、ルイユ

Cod breaded with hazelnuts, celery, mango chutney ¥3,300

タラのヘーゼルナッツ焼き、セロリ、マンゴーチャツネ

Our famous cassoulet, white beans ¥3,200

カスレ・ブノワ風 タルブ産白いんげん豆

Roasted duckling, beetroots, dolce forte sauce ¥3,600

カモのロースト、ビーツ、ソース・ドルチェ・フォルテ

'Mole-style' wild boar, seared cep mushrooms ¥4,500

イノシシのモーレ風、セップ茸のポワレ

sup menu ¥1,000

'Rossini' beef tenderloin, dauphine potatoes ¥5,500

牛フィレのロッシーニ

sup menu ¥2,000

Cheese

Selection of 3 French cheeses, jam ¥3,000

フランス産チーズの3種盛り合わせ、自家製コンフィチュール

Petit Taro' cheese, honey from Mme Yugé ¥2,600

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

Dessert

Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praline ¥1,000

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Mont-Blanc our way, balckcurrant/chestnut ¥1,000

モンブランブノワ風 カシス/栗

Armagnac savarin, Chantilly ¥1,400

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

Soft chocolate cake, buckwheat ice cream ¥1,000

ガトー・モワルー・オ・ショコラ、蕎麦の実のアイスクリーム

Signature menu

シェフのおまかせコース

¥13,600

Amuse-bouche

Saba marinated with citrus, crispy rice

サバの柑橘風マリネ リ・クルスティヤン

Starter

Cookpot of gourd and seasonal mushrooms,
rocket condiment

カボチャと旬のキノコのクックポット、ロケット菜のコンディモン

Fish

Wellington-style eel and duck foie gras,
matelote sauce

鰻とフォアグラのウェリントン、マトロートソース

Meat

Piece of Wagyu beef from Kyoto,
myoga, yuba and tarragon

京都産和牛のイチボ、ミョウガ、湯葉とタラゴン

First dessert

Roasted fig, lightly whipped cocoa cream,
cabernet granité

イチジクのロースト カカオ風味のクリーム

カベルネ・ソーヴィニヨンのグラニテ

Second dessert

Matcha soufflé, yuzu sorbet

抹茶のスフレ 柚子のソルベ