

# 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 & 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 & 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

Apple/nashi/dill contemporary vacherin

ヴァシュラン、ナシ、ディル

# 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 & 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 mochigome & 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

Lentil velouté, fromage blanc, venison jerky

¥1,800

レンズ豆のヴルーテ、フロマージュ・フレ、鹿肉のジャーキー

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 mochigome & mushroom,  
herb condiment

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

## 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

Apple/nashi/dill contemporary vacherin

ヴァシュラン、ナシ、ディル

## Second dessert

Armagnac savarin, Chantilly

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

\* 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

Prices excluding VAT. 7% service charge  
価格は税抜き表示です。サービス料7%を頂いております。