

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

¥5,060

Starter

Broccoli velouté, gnocchi, curd with chives

ブロッコリーのヴルーテ、ニョッキ、シブレット風味のカイエ

au / または

Benoit signature salad

-green beans, Paris mushrooms and chicken liver pâté-

サラダブノワ

インゲン豆、マッシュルーム、鶏レバームース

au / または

6 snails from Burgundy with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個とハーブバター **sup menu ¥550**

Main

Steamed cod/shrimp/nori, 'burnt' onion broth

タラ、エビ、海苔のア・ラ・ヴァプール

au / または

Tender lamb shoulder, navarin garnish

仔羊肩肉のフォンダン、ナヴァラン煮込みのガルニチュール

au / または

Chicken cooked in a cocotte,

Swiss chard au gratin, caper and confit lemon condiment

鶏のココット、不断草のグラタン、

ケッパーとレモンコンフィのコンデイモン

Dessert

Chocolate* chou, vanilla ice cream

シュー・オ・ショコラ、バニラアイスクリーム

au / または

Apple/aneth/contemporary vacherin

コンテンポラリーなヴァシュラン、リンゴ、アニス

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

¥7,480

Starter

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

¥2,640

Cookpot of green asparagus
& Pignac-style farm egg

クックポット グリーンアスパラガスと農場卵のポリニャック風

¥2,640

Botan ebi Caesar salad

ボタンエビのシーザーサラダ

¥2,860

Main

Seared sea scallops, nabana and sakura flower,
tangy cooking jus

帆立貝柱のソテー 菜花と桜の花 酸味を利かせたジュ

¥3,630

Hobo and itoyori fish bouillabaisse, rouille

ホウボウとイトヨリのブイヤベース、ルイユ

¥3,850

Our famous cassoulet, white beans

カスレ・ブノワ風 タルブ産白いんげん豆

¥3,520

Roasted duckling, kabu turnip and confit citrus

鴨のロースト、蕪と柑橘のコンフィ

¥3,960

'Rossini' beef tenderloin, dauphine potatoes

牛フィレのロッシーニ

¥6,050

sup menu ¥2,200

Dessert

Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praline

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

¥1,100

Soft chocolate cake, buckwheat ice cream

ガトー・モワルー・オ・ショコラ、蕎麦の実のアイスクリーム

¥1,100

Armagnac savarin, Chantilly

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

¥1,540

Signature menu

シェフのおまかせコース

¥13,200

Amuse-bouche

Broccoli velouté, gnocchi, curd with chives

ブロッコリーのヴルーテ、ニョッキ、シブレット風味のカイエ

Starter

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Fish

Seared sea scallops, nabana and sakura flower,
tangy cooking jus

帆立貝柱のソテー 菜花と桜の花 酸味を利かせたジュ

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

Strawberry sorbet

ストロベリーソルベ

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 includes 7% VAT service charges
価格は税込み表示です。サービス料7%を頂いております。