

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

'Butternut velouté, pan-seared duck foie gras

バターナッツカボチャのブルーテ、鴨のフォアグラのポワレ

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

Grilled salmon steak, green beans, choron réduction

サーモンのグリエ、いんげん豆、ショロンのレデュクション

au / または

Pig head, ravigote sauce

テット・ド・コシヨン、ラヴィゴットソース

au / または

Stewed ox cheek, potato purée with chives

牛ホホの煮込み、ジャガイモのピューレ、チャイブを添えて

Dessert

Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praliné

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

au / または

Pistachio, cucumber and lime Paris-Kyoto

ピスタチオ、キュウリとライム、パリ-京都

au / または

Cookpot of apple, vanilla ice cream

リンゴのクックポット、バニラアイスクリーム

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

Your choice of 3 hors d'œuvres

¥2,310

選べる3種のオードブル

Your choice of 5 hors d'œuvres

¥3,080

選べる5種のオードブル

sup menu ¥ 550

Our pâté en croûte

¥2,640

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

"Nice-style tartlet

¥2,420

タルトレット ニース風

Cookpot of mochigome, butternut and mushrooms, rocket aioli

¥2,500

もち米のクックポット、バターナッツとマッシュルーム、

ロケット菜のアイオリソース

Main

'Steamed hirame, 'Anna' gourd, mole sauce

¥4,620

ヒラメのスチーム、アンナ風バターナッツカボチャ、モーレソース

Bouillabaisse-style itoyori, tender potatoes and rouille

¥3,630

イトヨリのブイヤベース風、ジャガイモのフォンダンとルイユ

Sea scallop and chive quenelles, braised lettuce

¥3,630

ホタテとチャイブのクネル、レタスのブレゼ

Homemade cassoulet, white beans

¥3,400

カスレブノワ風、白いんげん豆

Dolce forte duckling, beetroot tart

¥4,180

仔鴨のドルチェフォルテソース、ビーツのタルト

"Rossini-style fillet of beef,

¥6,050

panisses and shallots, bitter salads

牛フィレのロッシーニ、パニスとエシャロット、ほろ苦いサラダ sup menu ¥ 2,200

Cheese & Dessert

'Petit Taro' cheese, honey from Mme Yugé

¥2,860

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

sup menu ¥ 1,100

Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praliné

¥1,100

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Java chocolate from our Manufacture in Tokyo,

black rice, whisky granité

¥1,300

ル・ショコラ・アラン・デュカスのジャワ産ショコラを使ったムース、

黒米、ウイスキーのグラニテ

Mont Blanc our way

¥1,100

モンブラン ブノワ風

Armagnac savarin, Chantilly

¥1,540

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

Signature menu

シェフのおまかせコース

¥13,200

Amuse-bouche

Mushroom, peanut from Kyoto and Comté tartlet

マッシュルーム、京都産ピーナッツ、コンテのタルトレット

Starter

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Fish

Bouillabaisse-style itoyori, tender potatoes and rouille

イトヨリのブイヤベース風、ジャがいものフォンダンとルイユ

Meat

Piece of Wagyu beef,
beetroot tart, oyster condiment

国産和牛、ビーツのタルト 牡蠣のコンデイモン

First dessert

Gourd/pomegranate composition

バターナッツカボチャとザクロのコンポジション

Second dessert

Armagnac savarin, Chantilly

サヴァラン アルマニャック シャンティイ

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。