

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 royale,
crispy cured ham, fresh cheese from Mme Yuge

ブロッコリーのロワイヤル
生ハムのチップスと弓削牧場のフレッシュ・チーズ

au / または

Benoit signature salad

-green beans, Paris mushrooms and pork rillettes-
サラダブノワ インゲン豆、マッシュルームと豚肉のリエット

au / または

Country terrine, seasonal salad and toasted bread

テリーヌ・ド・カンパーニュ グリーンサラダ パンのトースト

Main

Grilled salmon, green beans, reduced choron

サーモンのグリエ、いんげん豆、ソース・ショロン

au / または

Roasted loin of pork,
potatoes 'à la boulangère', charcutière sauce

豚ロース肉のロティ、
じゃがいものブーランジェール風、ソース・シャルキュティエール

au / または

Ox cheek cooked with red wine, carrots and parsley

牛頬肉の赤ワイン煮込み、人参とパセリ

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

Chestnut velouté, chicken wings and whipped cream ¥2,310

栗のヴルーテ、手羽先とクレーム・ミ・モンテ

6 Burgundy snails with herb butter ¥2,500

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個、ハーブバター

Our pâté en croûte ¥2,640

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Confit duck foie gras, mikan, toasted brioche ¥2,500

フォアグラのコンフィ、蜜柑、ブリオッシュ

Seasonal vegetables, vinegar cooking jus ¥2,310

季節の野菜、ヴィネガー風味のジュ

Cookpot of small spelt and autumn mushrooms, ¥2,500

rocket condiment

スペルト小麦のクックポット、季節の茸、ロケットのコンディモン

Main

Seared monkfish, red sweet bell, ¥4,400

chorizo and cauliflower, brown butter sup menu ¥1,100

アンコウのロティ、赤パプリカとカリフラワー、ブルノワゼット

Walnut breaded sea scallops, chicory, orange cooking jus ¥3,400

帆立貝、くるみのヴィエノワーズ、アンディーブ、オレンジ

Homemade cassoulet, white beans ¥3,400

カスレブノワ風、白いんげん豆

Duckling from France, roasted fillet and confit leg, ¥4,180

celeriac and beetroot, dolce forte sauce

フランス産鴨のロティ、根セロリとビーツ、ソース・ドルチェフォルト

Beef tenderloin 'Rossini', Dauphine potatoes and shallots ¥6,050

牛フィレのロッシーニ、ポム・ドフィーヌ 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*, black rice, whisky granité ¥1,300

ジャワ産カカオのショコラ、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

Seared monkfish, red sweet bell,
chorizo and cauliflower, brown butter
アンコウのロティ、赤パプリカとカリフラワー、ブルノワゼット

Meat

Piece of Wagyu beef,
celeriac and beetroot

国産和牛、根セロリとビーツ

First dessert

Gourd/pomegranate composition

バターナッツ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

*Made in our Manufacture in Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカス 製

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。