

## Starter

A LA CARTE ¥ 2,000

Nice courgette velouté, fresh cheese from Mme Yugé farm  
ニースズッキーニのヴルーテ、弓削牧場のフレッシュチーズ

6 Burgundy snails with herb butter  
ブルゴーニュ産エスカルゴ6個、ハーブバター

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

Benoit signature salad-kidney 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

Soft-boiled egg, summer vegetable ratatouille and basil 追加料金 ¥ 550  
ウフ・モレ、夏野菜のラタトゥイユとバジル

Our pâté en croûte 追加料金 ¥ 1,100  
パテ・アン・クルート

## Main

A LA CARTE ¥ 3,500

Pan-seared sea bass, courgette, marinère-style garnish and tomato  
スズキのポワレ、ズッキーニとトマト、マリニエール風

Seared sea scallops, green asparagus, tangy cooking jus  
帆立貝のドレ、グリーンアスパラガス、酸味のきいたジュ

Homemade cassoulet, white beans 追加料金 ¥ 1,100  
カスレブノワ風、白いんげん豆

Roasted Pork from Kyoto loin, aubergine caviar and soft chilli  
京の都もち豚のロティ、茄子のキャビア、万願寺とうがらし

Chicken from Tamba fricassée with vinegar,  
macaroni au gratin  
丹波黒どりのヴィネガー煮込み、マカロニ・グラタン

Beef tenderloin,  
Anna potatoes, Périgueux sauce 追加料金 ¥ 2,200  
和牛フィレ肉、ポム・アンナ、ソース・ペリグー

## Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥ 1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé 追加料金 ¥ 1,100  
弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

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

Java chocolate\*, black rice, whisky granité  
ジャワ産カカオのショコラ\*、黒米、ウイスキーのグラニテ

Pistachio and lemon Paris-Kyoto  
パリーキョウト、ピスタチオとレモン

Fresh pineapple basil sorbet and Chartreuse zabaglione  
パイナップル バジルのソルベ、シャルトリューズのサバイヨン

Raspberry/shiso contemporary vacherin  
フランボワーズ/紫蘇 コンテンポラリーヴァシュラン

Armagnac savarin, Chantilly  
サヴァラン アルマニャック シャンティイ

## Lunch menu

ランチメニュー

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK  
前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物  
¥ 5,500

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK  
前菜2品+メイン+デザート+食後のお飲み物  
¥ 7,500

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK  
前菜+メイン2品+デザート+食後のお飲み物  
¥ 8,500

\*Made in our Manufacture in Tokyo

\*ル・ショコラ・アラン・デュカス 製

Please note that a 10% service charge will be added to the prices  
価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。

---

---

## Dinner menu

ディナーメニュー

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜 + メイン + デザート + 食後のお飲み物

¥7,500

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜2品 + メイン + デザート + 食後のお飲み物

¥9,000

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜 + メイン2品 + デザート + 食後のお飲み物

¥11,000

---

---

## Starter

A LA CARTE ¥2,500

Nice courgette velouté, sea urchin and caviar 追加料金 ¥1,100

ニースズッキーニのヴルーテ、雲丹とキャビア・ゴールド

6 Burgundy snails with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個、ハーブバター

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート

Salmon tartare, citrus and cucumber

信州サーモンのタルタル、柑橘ときゅうり

Soft-boiled egg, summer vegetable ratatouille

and basil

ウフ・モレ、夏野菜のラタトゥイユとバジル

Lobster salad, tomato and mozzarella 追加料金 ¥2,200

オマール海老のサラダ トマトとモッツァレラ

## Main

A LA CARTE ¥4,000

Pan-seared sea bass, courgette, marinère-style garnish and tomato

スズキのポワレ、ズッキーニとトマト、マリニエール風

Seared sea scallops, green asparagus, tangy cooking jus

帆立貝のドレ、グリーンアスパラガス、酸味のきいたジュ

Homemade cassoulet, white beans

カスレブノワ風、白いんげん豆

Roasted free-range chicken from Tamba, tamogi fricassée

丹波黒どりのロティ、たもぎ茸のフリカッセ

Roasted loin of veal, stuffed baby vegetables

仔牛のロティ、野菜のファルシ

Beef tenderloin,

Anna potatoes, Périgueux sauce 追加料金 ¥2,200

和牛フィレ肉、ポム・アンナ、ソース・ペリグー

## Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé 追加料金 ¥1,100

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

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

Java chocolate\*, black rice, whisky granité

ジャワ産カカオのショコラ\*、黒米、ウィスキーのグラニテ

Pistachio and lemon Paris-Kyoto

パリーキョウト、ピスタチオとレモン

Fresh pineapple basil sorbet and Chartreuse zabaglione

パイナップル バジルのソルベ、シャルトリューズのサバイヨン

Raspberry/shiso contemporary vacherin

フランボワーズ/紫蘇 コンテンポラリーヴァシュラン

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

Please note that a 10% service charge will be added to the prices  
価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。