
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

Starter

A LA CARTE ¥2,000

Delicate Paris mushroom velouté, some other raw

マッシュルームのヴェルーテ

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

Cookpot of small spelt and seasonal mushroom,
butternut condiment

スペルト小麦のクックポット、季節の茸、
バターナッツのコンディモン

Our pâté en croûte

追加料金 ¥1,100

パテ・アン・クルート

Main

A LA CARTE ¥3,500

Catch of the day in it natural way, Greek-style vegetables

市場から届いた鮮魚、野菜のギリシャ風

Seared sea scallops, cauliflowers, grenobloise garnish

帆立貝のドレ、カリフラワー、グルノーブル風

Homemade cassoulet, white beans

追加料金 ¥1,100

カスレブノワ風、白いんげん豆

Roasted loin of pork from Kyoto, aubergine caviar and soft chilli

京の都もち豚のロティ、茄子のキャビア、伏見とうがらし

Confit leg of duck from Kyoto, butternut, cooking jus

京鴨もも肉のコンフィ、バターナッツ、鴨のジュ

Seared beef tenderloin, beetroots, Périgueux sauce

追加料金 ¥2,200

和牛フィレ肉のロティ、ビーツ、ソース・ペリゲー

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 and praline

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Java chocolate*, whisky granité

ジャワ産カカオのショコラ*、ウイスキーのグラニテ

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

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Mont blanc our way

追加料金 ¥550

モンブラン ブノワ風

Armagnac savarin, lightly whipped Chantilly

サヴァラン アルマニャック 軽く泡立てたクリーム

*Made in our Manufacture in Tokyo

*ル・ショコラ・アラン・デユカス 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

Delicate Paris mushroom velouté, some other raw

マッシュルームのヴェルーテ

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

Cookpot of small spelt and seasonal mushroom,
butternut condiment

スペルト小麦のクックポット、季節の茸、
バターナッツのコンディモン

Lobster salad, heart of baby gem and
mozzarella di bufala, coral vinaigrette

追加料金 ¥1,650

オマール海老のサラダ トマトと水牛のモッツァレラ

Main

A LA CARTE ¥4,000

Catch of the day in it natural way, Greek-style vegetables

市場から届いた鮮魚、野菜のギリシャ風

Seared sea scallops, cauliflowers, grenobloise garnish

帆立貝のドレ、カリフラワー、グルノーブル風

Homemade cassoulet, white beans

カスレブノワ風、白いんげん豆

Roasted fillet of duck from Kyoto, butternut, turnips and
carrots, cooking jus

京鴨のロティ、バターナッツとかぶ、姫人参、鴨のジュ

Oven-baked loin of veal, potato gnocchi and broccoletti

仔牛のロティ、じゃがいものニョッキ、ブロッコリーニ

Seared beef tenderloin, beetroots, Périgueux sauce

追加料金 ¥2,200

和牛フィレ肉のロティ、ビーツ、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 and praline

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Java chocolate*, whisky granité

ジャワ産カカオのショコラ*、ウィスキーのグラニテ

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

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Mont blanc our way

追加料金 ¥550

モンブラン ブノワ風

Armagnac savarin, lightly whipped Chantilly

サヴァラン アルマニャック 軽く泡立てたクリーム

*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。