

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

Ox cheek cooked with red wine, carrots and parsley
牛頬肉の赤ワイン煮込み 京人参とイタリアンパセリ

Confit leg of duck from Kyoto, turnips, top condiment
京鴨もも肉のコンフィ 蕪と蕪の葉のコンディモン

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

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

Traditional millefeuille
ミルフィーユ

Strawberry composition fromage blanc sorbet 追加料金 ¥550
苺のコンポジション フロマージュ・ブランのソルベ

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。

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

安曇野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

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 venison from Hokkaido, rutabaga and beetroot, grand veneur sauce

北海道産鹿肉のロティ ルタバガとビーツ
ソース・グランヴヌール

Oven-baked loin of veal, potato gnocchi and broccoletti

仔牛のロティ ジャがいものニョッキ 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

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

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Strawberry composition fromage blanc sorbet 追加料金 ¥550

苺のコンポジション フロマージュ・ブランのソルベ

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。