

## 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

Green pea velouté, fresh cheese from Mme Yugé

グリーンピースのヴェルーテ 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

Roasted green asparagus, egg yolk and Comté

追加料金 ¥550

グリーンアスパラガスのロティ 卵黄とコンテ

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, broccolis and shellfish thickened with pesto

帆立貝のポワレ ブロッコリーと貝 ペストソース

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, turnips, top condiment

牛頬肉の赤ワイン煮込み 蕪と蕪の葉のコンディモン

Oven-baked loin of lork, pig's head with ravigote, green asparagus

京の都もち豚のロティ テット・ド・コシヨンとソース・ラビゴット

グリーンアスパラガス

Seared beef tenderloin, tender cabbage,

追加料金 ¥2,200

Périgueux sauce

和牛フィレ肉 柔らかなキャベツ 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

Soft chocolate cake, vanilla ice cream\*

ガトー・モワル・オ・ショコラ 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・デュカスのショコラ使用

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

Green pea velouté, fresh cheese from Mme Yugé

グリーンピースのヴェルーテ 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

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

Roasted green asparagus, egg yolk and Comté

グリーンアスパラガスのロティ 卵黄とコンテ

追加料金 ¥550

Lobster in it natural way, white asparagus,

maltaise sauce

オマール海老 ホワイトアスパラガス ソース・マルテーズ

追加料金 ¥1,650

## 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, broccolis and shellfish thickened with pesto

帆立貝のポワレ ブロッコリーと貝 ペストソース

Homemade cassoulet white beans

カスレブノワ風 白いんげん豆

Roasted chicken from Tamba, morel fricassée, cooking jus

丹羽黒どりのロティ モリーユ茸のフリカッセ

Oven-cooked saddle of lamb, spring vegetables

仔羊の鞍下肉、春野菜

Seared beef tenderloin, tender cabbage,

Périgueux sauce

和牛フィレ肉 柔らかなキャベツ ソース・ペリグー

追加料金 ¥2,200

## Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥1,500

Petit Taro cheese honey from Mme Yugé

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

追加料金 ¥1,100

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

Soft chocolate cake, vanilla ice cream\*

ガトー・モワル・オ・ショコラ バニラアイスクリーム\*

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Strawberry composition, fromage blanc sorbet

莓のコンポジション フロマージュ・ブランのソルベ

追加料金 ¥550

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・デュカスのショコラ使用

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。