

## 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

¥6,000

**2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK**

前菜2品+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥7,800

**STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK**

前菜+メイン2品+デザート+食後のお飲み物

¥8,800

## Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

*Starter*

A LA CARTE ¥ 2,400

**French onion soup**

オニオングラタンスープ

additional fees 追加料金¥1,500

*Starter*

**Seared duck foie gras, keraji mikan from Kouti, dolce forte sauce**

鴨フォアグラのドレ 高知県産花良治みかんのコンフィ

ソース・ドルチェ フォルテ additional fees 追加料金¥1,200

## Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

**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 トースト

**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

**Cookpot of small spelt, octopus and seasonal mushrooms**

スペルト小麦と茸のクックポット 宮津産タコのマリネ

## Main

A LA CARTE ¥ 3,900

**Catch of the day in it natural way, broccoli , Champagne sauce**

市場から届いた鮮魚 ブロッコリーとアグリユーム

ソース・シャンパーニュ

**Botan ebi, edamame and confit chickpeas, lobster cream**

ボタン海老のグリエ クレーム・ド・オマール

生ひよこ豆と枝豆のコンフィ additional fees 追加料金 ¥ 1,800

**Ox cheek coked with red wine, carrots from Kyoto**

牛頬肉のフォンダン 赤玉ねぎのマルムラードと人参

**Slowly cooked pork shank, potato puree and fushimi chilli from Kyoto**

京の都豚すね肉のラグー 伏見とうがらしとじゃがいものピュレ

**Homemade cassoulet white bean additional fees 追加料金 ¥ 1,500**

カスレブノワ風 白いんげん豆

**Peppered beef tenderloin, potatoes and rosemary**

和牛フィレ肉とじゃがいものロティ ソース・ポワブル

additional fees 追加料金 ¥ 3,000

## 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

additional fees 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

**Traditional millefeuille**

ミルフィーユ

**Tarte Tatin hazelnut ice cream apple chips**

紅玉のタルト・タタン ヘーゼルナッツアイスクリーム

りんごチップス

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

**Chocolate Tart\***

タルト・ショコラ\*

additional fees 追加料金 ¥ 880

**Profiteroles, hot chocolate\* sauce**

プロフィットロール\*

パータシュー/ディプロマットクリーム/バニラアイス

チョコレートの温かいソース

**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

¥ 8,000

**2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK**

前菜2品+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥ 9,300

**STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK**

前菜+メイン2品+デザート+食後のお飲み物

¥ 11,300

---

---

---

---

## Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

*Starter*

A LA CARTE ¥ 2,800

**Smoked salmon, tender potatoes**

軽い燻製サーモンのマリネ ジャがいものフォンダン

additional fees 追加料金 ¥ 700

*Main*

A LA CARTE ¥ 4,300

**Confit duck thigh from MIYAGI and turnip, duck sauce**

宮城県産 鴨もも肉のコンフィと蕪 鴨のジュ

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

---

---

## Starter

A LA CARTE ¥ 2,800

**French onion soup**

オニオングラタンスープ

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

**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

**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

**Cookpot of small spelt, octopus and seasonal mushrooms**

スペルト小麦と茸のクックポット 宮津産タコのマリネ

---

---

## Main

A LA CARTE ¥ 4,300

**Catch of the day in it natural way, broccoli , Champagne sauce**

市場から届いた鮮魚 ブロッコリーとアグリユーム

ソース・シャンパーニュ

**Lobster, seasonal vegetable, wasabi and pistachio salad**

葡萄の木の香りをまとったオマール海老のサラダ

additional fees 追加料金 ¥ 3,800

**Homemade cassoulet white beans**

カスレブノワ風 白いんげん豆

**Slowly cooked pork shank, potato puree and fushimi chilli from Kyoto**

京の都豚すね肉のラグー 伏見とうがらしとじゃがいものピュレ

**Rossini-style beef tenderloin, additional fees 追加料金 ¥ 4,000**

**tender potatoes, Périgueux sauce**

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

じゃがいものフォンダン ソース・ペリゲー

## 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

additional fees 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

**Traditional millefeuille**

ミルフィーユ

**Tarte Tatin hazelnut ice cream apple chips**

紅玉のタルト・タタン ヘーゼルナッツアイスクリーム

りんごチップス

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

**Chocolate Tart\***

タルト・ショコラ\*

additional fees 追加料金 ¥ 880

**Profiteroles, hot chocolate\* sauce**

プロフィットロール\*

パータシュー/ディプロマッドクリーム/バニラアイス

チョコレートの温かいソース

**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。