

Dinner menu

ディナーメニュー

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

Starter

Pea velouté, fresh cheese and lemon
えんどう豆の冷たいヴルーテ フレッシュチーズとレモン

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

Grilled octopus, herb and samphire condiment
宮津産真蛸のグリエ ハーブと海藻のコンディモン

Smoked salmon tartare, blood orange and gold caviar 追加料金 ¥1,100
軽く燻製したサーモンのタルタル
ブラッドオレンジとゴールドキャビア

Main

Catch of the day in it natural way, broccoli and citrus,
marinière reduction
市場から届いた鮮魚 ブロッコリーとアグリユーム

Lobster cooked with butter, turnips from Kyoto and yuzu,
homardine sauce 追加料金 ¥2,700
オマール海老と京かぶら 柚子 ソース・オマルディーヌ

Homemade cassoulet white beans
カスレブノワ風 白いんげん豆

Seared duck from Omi, beetroot, cooking jus
滋賀県産近江鴨のロティ ビーツのコンディモン

Grilled loin of pork from Kyoto, cabbage and soft chilli
京の都もち豚マリネのグリル ちりめんキャベツのソース

Rossini-style beef tenderloin, 追加料金 ¥4,000
tender potatoes, Périgueux sace
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・ペリグー

Cheese & Dessert

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
アッフオガート エスプレッソとプラリネ

Iced peacan nut and vanilla composition
クープ・グラッセ バニラアイス ピーカンナッツのプラリネ*

Traditional millefeuille
ミルフィーユ

Strawberry composition, delicate shortbread, coconut sorbet
苺とココナッツのコンポジション 追加料金 ¥1,100
温かいアングレーズソースと苺のジュ 軽やかなチュイル

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。