

★ビストロ「ブノワ (BENOIT)」、  
ミシュランガイド1つ星の本店「BENOIT」100周年記念の特別企画を開始 (2012. 5. 1～)

ビストロ「ブノワ (BENOIT)」(東京都渋谷区神宮前) では、  
1912年創業、ミシュランガイド1つ星を保持するパリで唯一の老舗ビストロ「ブノワ」の100周年を  
記念して、5月1日～11月30日の期間、パリの本店と共通の100周年記念特別メニューをご提供いたします。

また、100周年記念特別メニューをお召し上がりのお客様を対象に、合計100名様に美味しく、楽しい  
プレゼントが当たる「100周年記念抽選会」を行います。

パリを思わせる店内と温かく心地よい雰囲気の中で、パリのビストロのエスプリと味わいをご堪能ください。

【100周年特別メニュー】(2012. 5. 1～11. 30)

〈グラスシャンパーニュ〉

SELECTION ALAIN DUCASSE

兔のリエット

グリーンアスパラガスのポシェ トリュフ風味のムースリーヌソース

舌平目のオープン焼きナンチュアソース

仔羊のロースト

季節野菜のグラッセ

スガークラッセピスタチオ/パッションフルーツ

コーヒーと小菓子

¥10,000円(税・サービス込み)

※メニューは季節によって変更いたします。



ビストロ「ブノワ (BENOIT)」について

「ブノワ (BENOIT)」は1912年創業のパリの老舗ビストロ「ブノワ」のエスプリを受け継ぎ、2005年、東京・青山にオープンしたアラン・デュカスのビストロです。柏材の床に、温かな色合いの壁、パリを思わせる様々なオブジェやアンティークが飾られた店内は、南仏の邸宅を彷彿とさせます。お料理は、“パテ・アンクルート”、“牛ランプステーキのポワレ・フレンチフライ”、“ババ・アルマニャック”など、パリの「ブノワ」の100年の伝統をダイレクトに受け継いでいます。

住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 10階 / 表参道駅より徒歩3分

Tel : 03-6419-4181 URL : [www.benoit-tokyo.com](http://www.benoit-tokyo.com)

営業時間：ランチ 11:30 - 16:30 (14:30 L.O.), ディナー 17:30 - 23:30 (21:30 L.O.), 年中無休

※ ご利用は12歳以上のお客様に限らせていただいております。

「アラン・デュカス」について

1956年、フランス南西部生まれ。1990年、モナコのレストラン「ル・ルイ・キャーンズ」の総料理長として、当時『ミシュランガイド』史上最年少の33歳で3つ星を獲得。パリの「アラン・デュカス・オ・ブラザ・アテネ」とロンドンの「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター」などでも3つ星を獲得し、現在は、青山のビストロ「ブノワ」の他、銀座の「ベージュ アラン・デュカス 東京」、また大阪の「ル・コントワール・ド・ブノワ」をはじめ、世界11カ国に29のレストランを運営。料理人としてだけでなく、レストランクリエイターとして、ホテルのオーナーとして、編集者として、また指導者としても活動。世界の食文化に対する飽くなき好奇心と、技術を伝えていくという情熱が、その原動力となっています。

[お問合せ]

ビストロ「ブノワ (BENOIT)」

東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 10階 Tel : 03-6419-4181