



BENOIT

OLIV DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÎNER •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜+メインディッシュ+デザート+コーヒー ¥6100

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜2品+メインディッシュ+デザート+コーヒー ¥7100

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ 前菜+メインディッシュ2品+デザート+コーヒー ¥9100

ENTRÉES •

Velouté de CHAMPIGNONS DE PARIS, garniture mijotée

フランス産マッシュルームのスープ

SALADE BENOIT

“サラダ・ブノワ” フォアグラ ベーコン 鶏砂肝のコンフィ

TERRINE DE SANGLIER, condiment oignon / raisin

イノシシのテリーヌ 小タマネギとレーズンのコンディモン

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

パイ包みのパテ “パテ・アン・クルート”

(supplément menu • 追加料金 ¥800)

DORADE marinée, légumes à la grecque

真鯛のマリネ 野菜のグレック

COOKPOT de pommes de terre,

champignons des bois et Saint-Félicien



“クックポット” ジャガイモ キノコ サン・フェリシアン パルマンティエ風

(supplément menu • 追加料金 ¥1,000)

COQUILLETES jambon / truffe noire / Comté

ハム/トリュフ/コンテチーズのショートパスタ “コキエット”

PLATS •

Noix de SAINT-JACQUES dorées, choux-fleurs multicolores,

sucs de cuisson truffés

ホタテ貝のポワレ 色とりどりのカリフラワー トリュフソース

Bourride de LOTTE, légumes de saison

北海道よりアンコウ “ブーリッド” 風 季節野菜

QUENELLES de poisson aux Tenshi-ebi

白身魚のクネル 天使のエビ

(supplément menu • 追加料金 ¥800)

Filet de CANETTE, garniture d'hiver, sauce douce forte

仔鴨胸肉のロースト 冬野菜

CASSOULET de tradition

ブノワ風白いんげん豆の煮込み “カスレ”

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

赤城牛ランプステーキのポワレ 胡椒風味 自家製フレンチフライ (200g)

(supplément menu • 追加料金 ¥2,000)

FROMAGE DE FRANCE •

Faisselle, Époisse, Saint-Félicien

フェッセル ブリーズ ドゥ メール/ エポワス/ サン・フェリシアン

(supplément menu • 追加料金 ¥800~)

DESSERTS •

BENOIT AU CHOCOLAT de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房のショコラ ブノワ風

長野県戸隠産 蕎麦の実のアイスクリーム

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly à peine fouettée

ババ アルマニャックとバニラ風味の生クリーム

MILLEFEUILLE de tradition

バニラ風味のミルフィーユ

Coupe AGRUMES et pain d'épices

熊本県天草産 “不知火” のクーブ パンデピスのアイスクリーム

(supplément menu • 追加料金 ¥800)

Cookpot de POMME, crème glacée à la vanille

リンゴのクックポット バニラのアイスクリーム

SUGGESTIONS DU CHEF

シェフのお勧め

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

下関唐戸市場直送 トラフグのグジョネット タルタルソース

(supplément menu • 追加料金 ¥1,500)

Tronçon de TURBOT à la hollandaise, verts de blette

千葉県保田漁港より “ナナメのヒラメ” のポワレ 不断草 オランダーズソース

(supplément menu • 追加料金 ¥1,200)

FRAISES de Shizuoka au naturel, citron d'ici et sorbet fromage blanc

静岡県掛川産イチゴ “紅ほっぺ” と瀬戸内レモンのクーブ

フロマージュブランのソルベ

(supplément menu • 追加料金 ¥1,000)