



# BENOIT

ALAIN 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・前菜

Délicat velouté de PETITS POIS, faisselle de Hokkaido

グリーンピースのスープ 北海道のフレッシュチーズ“フェッセル”

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

Rillettes de porc et foie gras de canard, pickles

豚のリエットと鴨のフォアグラのパテ

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 PRIMEURS de nos maraîchers et champignons de Paris

季節野菜のクックポット

(supplément menu・追加料金 ¥1,000)



COQUILLETTES 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・メインディッシュ

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, asperges vertes et sucs citronnés

ホタテ貝のソテー グリーンアスパラガス

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)

Carré de COCHON DE LAIT, tian de légumes gratinés

スペイン産仔豚骨付きリブのロースト 野菜のグラチネ

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

群馬県産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・フロマーージュ

Faisselle de Hokkaido, Selles-sur-cher

北海道産フェッセル ブリーズ・ドゥ・メール/ セル・スュル・シェル

(supplément menu・追加料金 ¥800~)

## DESSERTS・デザート

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

Vacherin aux agrumes, sorbet amande

熊本県天草より “不知火” と “パール柑” のヴァシュラン

アーモンドのシャーベット

(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

ASPERGES VERTES de Kagawa, œuf mollet et vinaigrette d'herbes

香川県産グリーンアスパラガス “さぬきのめざめ”

半熟玉子 ハーブのヴィネグレット

(supplément menu・追加料金 ¥1,000)

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” とレモンのクーブ

フロマーージュブランのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥1,000)