



BENOIT

ALAIN DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ 前菜+メインディッシュ+デザート+コーヒー	¥3800
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	¥4800
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	¥6500

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 GOURMANDE -gésiers, poitrine de porc, champignons et haricots verts-

“サラダグルマンド” 鶏砂肝のコンフィ ベーコン マッシュルーム インゲン豆

Terrine de CAMPAGNE, condiment oignon / raisin

テリーヌ・ド・カンパーニュ 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 ¥1,000)

Gravlax de SAUMON, crème mi-montée à la ciboulette

タスマニアサーモンのマリネ ジャガイモとシブレットクリーム

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 ¥1,500)

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

ホタテ貝のソテー グリーンアスパラガス

Dos de CABILLAUD, légumes en beaux morceaux, sucs d'une bourride

真鱈のポワレ “ブーリッド” 風 季節の野菜

QUENELLES de poisson aux Tenshi-ebi

白身魚のクネル 天使のエビ (supplément menu・追加料金 ¥1,000)

Cuisse de CANARD de Barbarie confite, pommes de terre rissolées

鴨モモ肉のコンフィ 新ジャガイモのソテー

Joues de COCHON fondantes, haricots cocos mijotés au persil

豚ホホ肉の煮込み 白いんげん豆

Pièce de BŒUF aux poivres, panisses croustillantes

群馬県産赤城牛 “イチボ” のポワレ 胡椒風味 パニスのフリット (supplément menu・追加料金 ¥1,500)

FROMAGE DE FRANCE・フロマージュ

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” とレモンのクープ

フロマージュブランのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥1,000)