



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 ¥800)

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・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 MEBARU

“筍メバル” のポワレ ブーリッド風 季節の野菜

SAKURADAI de Katsuyama à la grenobloise, asperges blanches

千葉県勝山漁港直送“桜鯛”のグルノーブル風

フランス・ロワール地方のホワイトアスパラガス (supplément menu・追加料金 1,200)

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

ANANAS rôti, glace mangue-passion

パイナップルのロティ パッションとマンゴーのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥500)

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

フロマーージュブランのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥1,000)

SUGGESTIONS DU CHEF

シェフのお勧め

Fricassee d' ASPERGES VERTES de Kagawa et MORILLES au vin jaune

香川県産グリーンアスパラガス “さぬきのめざめ” と

モリーユ茸のフリカッセ ヴァン・ジョンヌ風味

(supplément menu・追加料金 ¥1,500)

SELLE D'AGNEAU à la moutarde violette, légumes de saison

仔羊背肉のロースト 紫マスタード風味 季節野菜のミジョテ

(supplément menu・追加料金 ¥1,200)

Vacherin aux AGRUMES, sorbet amande

愛媛県宇和島の“樹成完熟デコボン” と

熊本県天草の“パール柑”のヴァシュラン アーモンドのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥800)