



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 | ¥3 800 |
| 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 | ¥4 800 |
| 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 | ¥6 500 |

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)

TRUITE de la région du Mont Fuji marinée, agrumes et poivre

静岡県産紅富士マスのマリネ 柑橘と胡椒風味

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

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 ¥1,500)

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・スユル・シユル

(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 東京工場のショコラ プノワ風

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” とレモンのクーブ

フロマ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 ¥2,000)

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 ¥1,500)

Vacherin aux AGRUMES, sorbet amande

愛媛県宇和島の “樹成完熟デコポン” と

熊本県天草の “パール柑” のヴァンシュラン アーモンドのソルベ

(supplément menu・追加料金 ¥800)