



BENOIT

CLAUDE DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • プリフィクスメニュー

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

Fin velouté de CHÂTAIGNE, garniture mijotée et crème mi-montée

フランス産栗のスープ

SALADE LYONNAISE

リヨン風サラダ (ベーコン/鶏レバー/半熟卵)

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 +¥1500)

Terrine de SANGLIER, condiment aux figues et aux noix

丹波産イノシシのテリーヌ イチジクとクルミのコンディモン

Planche de CHARCUTERIES

ブノワ風 シャルキュトリーの盛り合わせ

(supplément menu • 追加料金 +¥800)

POULPE mariné et légumes de saison à la grecque

タコとギリシャ風野菜のマリネ

COOKPOT DE LÉGUMES des maraîchers de Miura



三浦産野菜のクックポット

(supplément menu • 追加料金 +¥1000)

PÂTES ARTISANALES à la façon du moulinier, crabe et courgettes

蟹とズッキーニのショートパスタ “カサレッチ”

PLATS • メインディッシュ

ISAKI au plat, légumes gratinés, sucs de crustacés

イサキのオープン焼き 野菜のグラチネ 甲殻類のソース

Filet de DORADE en matelote, fricassée de champignons des bois

真鯛のオープン焼き フランス産キノコのフリカッセ マトロートソース

(supplément menu • 追加料金 +¥700)

Bouillabaisse à notre façon

ブイヤベース ブノワ風

GAMBAS dorées, petits artichauts en barigoule

大海老のソテー アーティチョークと野菜のバリグール風

(supplément menu • 追加料金 +¥1000)

Filet de CANARD rôti, navets fondants, sauce bigarade

鴨胸肉のロースト オレンジ風味 カブのフォンダン

Souris d'AGNEAU confite, haricots coco liés d'un beurre d'herbes

骨付き仔羊のブレゼ 香草風味の白いんげん豆の煮込み

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres,

grosses frites et coeur de sucrose

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 +¥1500)

FROMAGE DE FRANCE • フロマージュ

Tomme de Savoie, Banon, Mimolette 18 mois (supplément menu • 追加料金 +¥700~)

トム・ド・サヴォワ/バノン/ミモレット18ヶ月

DESSERTS • デザート

BENOIT CHOCOLAT/CARAMEL, glace au lait et à la fleur de sel

ショコラとキャラメルとブノワ風と牛乳のアイスクリーム

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

COOKPOT DE RHUBARBE à l'amande douce

ルバーブのクックポット アーモンド風味

MONT BLANC contemporain au citron

栗とレモンのモンブラン

(supplément menu • 追加料金 +¥800)

SABLÉ AUX FIGUES, sorbet fruits rouges

イチジクのサブレ ベリーのソルベ

(supplément menu • 追加料金 +¥700)



CHAQUE MOIS, NOUS METTONS À L'HONNEUR

3 PLATS SIGNATURE DE BENOIT PARIS. *

パリ「ブノワ」の人気メニューをご紹介します。

Saint-Jacques en coquille à la grenobloise

殻付帆立貝のオープン焼き グルノーブル風

(supplément menu • 追加料金 +¥1000)

Joues de BŒUF en daube, coquillettes au beurre

和牛ホホ肉の赤ワイン煮とショートパスタ “コキエット”

(supplément menu • 追加料金 +¥1500)

MILLEFEUILLE à la vanille

バニラ風味のミルフィーユ

Les prix affichés sont hors taxes et sans le service compris 価格にはサービス料・消費税が含まれておりません。