



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

Velouté de CHÂTAIGNES, garniture mijotée

フランス産栗のヴルーテ

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

TERRINE DE SANGLIER, condiment oignon/raisin

イノシシのテリーヌ 玉葱とレーズンのコンディモン

Pressée de FOIE GRAS DE CANARD, VOLAILLE et ARTICHAUT

“プレッセ” 鴨のフォアグラ 鶏胸肉 アーティチョーク

(supplément menu • 追加料金 ¥1,500)

KANSAWARA de Shimonoseki en escabèche

下関角島産 寒サワラのエスカベッシュ

COOKPOT de pommes de terre,
champignons des bois et Saint-Félicien



“クックポット” ジャガイモ キノコ サン・フェリシアン パルマンティエ風

(supplément menu • 追加料金 ¥1,000)

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

Noix de SAINT-JACQUES dorées, choux-fleurs multicolores,
sucs de cuisson truffés

ホタテ貝のポワレ 色とりどりのカリフラワー トリュフソース

SÉBASTE du Port de Katsuyama en matelote

千葉県勝山漁港産キンメダイ フランス産キノコ マトロートソース

GAMBAS en cocotte, orge perlé et salsifis

大海老のココット 福井県産六条大麦 西洋ゴボウ

(supplément menu • 追加料金 ¥1,000)

Filet de CANETTE, garniture d'hiver, sauce douce forte

仔鴨胸肉のロースト 冬野菜

Blanquette de VEAU de tradition

仔牛肩肉の煮込み “ブランケット”

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres,
grosses frites et coeur de sucrine

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

Faisselle, Ardechois Bichonné, Fourme d'Ambert

フェッセル ブリーズ ドゥ メール/ アルデショワ ビシヨネ/ フルム ダンベール

(supplément menu • 追加料金 ¥800~)

DESSERTS

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

ショコラとキャラメルのプロワ風 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

MILLEFEUILLE de tradition

バニラ風味のミルフィーユ

Coupe de KAKI, glace au thé noir

福岡県井上果樹園産 柿のクーブ 紅茶のアイスクリーム

(supplément menu • 追加料金 ¥800)

TARTE TATIN

タルトタタン

Composition MARRON DE GIFU / CITRON

岐阜県産恵那栗と瀬戸内レモンのコンポジション (supplément menu • 追加料金 ¥1,000)

SUGGESTIONS DU CHEF

シェフのお勧め

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

下関唐戸市場直送 トラフグのグジョネット タルタルソース

(supplément menu • 追加料金 ¥1,500)

Fricassée de VOLAILLE DE BRESSE à la crème, légumes de saison

フランス産ブレス鶏のフリカッセ クリームソース 季節野菜のグラッセ

(supplément menu • 追加料金 ¥1,500)