



# BENOIT

CLAUDE 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 ¥6,100

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 ¥7,100

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 ¥9,100

## ENTRÉES

Velouté de CHAMPIGNONS DE PARIS, garniture mijotée

フランス産マッシュルームのスープ

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

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)

KANSAWARA en escabèche

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”

Filet de BŒUF Rossini

牛フィレ肉とフォアグラのソテー 黒トリュフソース “ロッシーニ”

(supplément menu • 追加料金 ¥2,500)

## 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 ビショネ/ 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ブノワ風 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 CLEMENTINE, glace au pain d'épices

みかんのクーブ パンデピスのアイスクリーム

(supplément menu • 追加料金 ¥800)

PROFITEROLES Benoit, sauce au chocolat chaud

プロフィトロール ブノワ風

Composition MARRON DE GIFU / CITRON

岐阜県産恵那栗と瀬戸内レモンのコンビポジション (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 ¥2,000)

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 ¥2,000)