



BENOIT

CLAUDE 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

Velouté de POTIRON et fromage frais

かぼちゃのヴルーテ リコッタチーズ

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 LAPIN aux olives noires et romarin

ウサギのテリーヌ オリーブ ローズマリー

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)

Gravlax de SAUMON, crème mi-montée à la ciboulette

タスマニアサーモンのマリネ ジャガイモとシブレットクリーム

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 ¥1,500)

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

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

ホタテ貝のポワレ 色とりどりのカリフラワー

Filet de DORADE en matelote

マダイのソテー 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)

VOLAILE de Daisen comme un coq au vin, oignons et lardons

大山鶏のロースト コック・オ・ヴァン風

Saucisse et poitrine de COCHON aux lentilles vertes du Puy

白金豚のソーセージと豚肉のコンフィ レンズ豆の煮込み

Pièce de Bœuf aux poivres, panisses croustillantes

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

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 ¥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)