



BENOIT

CLAUDE DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER • 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 ¥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 POTIRON et fromage frais

かぼちゃのスープ リコッタチーズ

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 +¥1 500)

Terrine de CAMPAGNE et pain toasté

テリーヌ・ド・カンパーニュ

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 +¥500)

TRUITE d'AKAFUJI en aigre-doux, haricots coco

紅富士マスのマリネ 白インゲン豆のサラダ

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 +¥1 000)

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

ESPADON au plat, légumes gratinés et sucs de cuisson

カジキマグロのオープン焼き 野菜のグラチネ

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)

BOUILLABAISSSE 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 +¥1 000)

Cuisse de CANARD fondante, polenta crémeuse

鴨モモ肉の赤ワイン煮込み クリーミーなポレンタ

Saucisse et poitrine de COCHON confite, lentilles mijotées au jus

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

ENTRECÔTE poêlée aux poivres, grosses frites et cœur de sucrose

牛サーロインのポワレ 胡椒風味 自家製フレンチフライ (180g)

(supplément menu • 追加料金 +¥1 500)

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。