



BENOIT

ALAIN DUCASSE
TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • DINNER MENU

- ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥6 100
- 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥7 100
- ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥9 100

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de CHAMPIGNONS DE PARIS, garniture mijotée
Paris mushroom velouté, simmered garnish

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

TERRINE DE SANGLIER, condiment oignon / raisin

Wild boar terrine, onion and grape condiment

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

Duck foie gras, chicken and artichoke layers

(supplément menu ¥800)

DORADE marinée, légumes à la grecque

Marinated sea bream, Greek-style vegetables

COOKPOT de pommes de terre,

champignons des bois et Saint-Félicien



Cookpot of potatoes, wild mushrooms and Saint-Félicien cheese

(supplément menu ¥1.000)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta

PLATS • MAIN COURSES

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

Seared sea scallops, rainbow cauliflowers and truffled cooking jus

Bourride de LOTTE Légumes de saison

Bourride-style monkfish

QUENELLES de poisson aux Tenshi-ebi

Fish and Tenshi-ebi shrimp quenelles

(supplément menu ¥800)

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

Fillet of duckling, winter vegetables and dolce forte sauce

CASSOULET de tradition

Traditional cassoulet

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres,

grosses frites et coeur de sucrose

Peppered rumsteak of beef from Akagi, large French fries and baby gem

(supplément menu ¥2000)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle, Époisse, Saint-Félicien

(supplément menu ¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

Fugu goujonnettes, tartare sauce

(supplément menu +¥1,500)

Tronçon de TURBOT à la hollandaise, verts de blette

Hollandaise-style turbot, Swiss chard leaves

(supplément menu +¥1,200)

FRAISES de Shizuoka au naturel, citron d'ici et sorbet fromage blanc

Strawberries from Shizuoka, local lemon and fromage blanc sorbet

(supplément menu +¥1,000)

DESSERTS • DESSERTS

BENOIT AU CHOCOLAT de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin

Benoit chocolate delight, buckwheat ice cream

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly à peine fouettée

Armagnac baba, lightly whipped Chantilly

MILLEFEUILLE de tradition

Traditional millefeuille

Coupe AGRUMES et pain d'épices

Citrus and gingerbread composition

(supplément menu ¥800)

Cookpot de POMMES, crème glacée à la vanille

Cookpot of apples, vanilla ice cream