



# BENOIT

ALAIN DUCASSE  
TOKYO



## NOS FORMULES DÎNER • DINNER MENU

- ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥6100  
2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥7100  
ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥9100

### ENTRÉES • STARTERS

Velouté de PETITS POIS, faisselle de Hokkaido

*Delicate green pea velouté, cheese curd from Hokkaido*

SALADE BENOIT

*Benoit signature salad*

Rillettes de porc et foie gras de canard, pickles

*Pork and duck foie gras rillettes, pickles*

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 PRIMEURS de nos maraîchers et champignons de Paris

*Cookpot of early vegetables from our gardener and Paris mushrooms*

(supplément menu ¥1.000)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

*Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta*

### PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, asperges vertes et sucres citronnés

*Seared sea scallops, green asparagus*

Bourride de LOTTE Légumes de saison

*Bourride-style monkfish*

QUENELLES de poisson aux Tenshi-ebi

*Fish and Tenshi-ebi shrimp quenelles*

(supplément menu ¥800)

Carré de COCHON DE LAIT, tian de légumes gratinés

*Rack of suckling pig, gratinated vegetable tian*

CASSOULET de tradition

*Traditional cassoulet*

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres,

grosses frites et coeur de sucrine

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

(supplément menu ¥2000)

### FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle in Hokkaido, Selles-sur-cher

(supplément menu ¥800~)

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### CHEF'S SPECIAL

ASPERGES VERTES de Kagawa, œuf mollet et vinaigrette d'herbes

*Green asparagus from Kagawa, soft-boiled egg and herb vinaigrette*

(supplément menu +¥1,000)

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, 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*

Vacherin aux agrumes, sorbet amande

*Citrus vacherin, almond sorbet*

(supplément menu ¥800)

Cookpot de POMMES, crème glacée à la vanille

*Cookpot of apples, vanilla ice cream*