



# BENOIT

ALAIN DUCASSE  
TOKYO



## NOS FORMULES DÎNER • DINNER PRIX FIXE 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 glacé de MAÏS, faisselle de Hokkaido  
*Iced corn velouté, cow curd from Hokkaido*

#### SALADE ESTIVALE

-espadon à l'huile, poivrons, olives noires et œufs de caille -  
*Seasonal salad*

- confit swordfish, sweet bell peppers, black olives and quail eggs -

Rillettes de PORC et FOIE GRAS DE CANARD, pickles  
*Pork and duck foie gras rillettes, pickles*

#### Notre PÂTÉ EN CROÛTE

*Benoit famous pâté en croûte*

(supplément menu ¥800)

TRUITE de la région du Mont Fuji marinée, agrumes et poivre  
*Marinated trout from Mont Fuji, citrus and pepper*

#### COOKPOT DE CÉRÉALES, calamar et citron confit

*Cookpot of grains, squid and confit lemon*



(supplément menu ¥800)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté  
*Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta*

### PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, primeurs de saison, sucs de cuisson  
*Seared sea scallops, seasonal vegetables, cooking jus*

Dos de BAR au four, garniture d'un minestrone  
*Oven-baked back of sea bass, minestrone garnish*

AILE DE RAIE à la grenobloise, verts de blette

*Skate wing 'à la grenobloise', Swiss chard greens*

(supplément menu ¥1,000)

Longe de COCHON rôtie à la sauge, pommes de terre boulangère  
*Roasted loin of pork with sage, baked potatoes*

Jarret de VEAU Marengo

*Marengo-style veal shank*

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 - CHER

Faisselle de Hokkaido, Selles-sur-Cher

*Crud from Hokkaido, Selles-sur-Cher goat cheese*

(supplément menu ¥800)

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### CHEF'S SPECIAL

Bisque légère de CRUSTACÉS à la ciboulette  
*Delicate crustacean bisque with shives*

(supplément menu +¥800)

Fricassée de CHAPON d'Amagi au vin jaune  
*Capon from Amagi fricassée with vin jaune*

(supplément menu +¥1,500)

Coupe exotique, sorbet citron vert / poivre Sansho  
*Exotic fruit cup, lime/sansho pepper sorbet*

(supplément menu ¥1,500)

### 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*

Sablé breton aux framboises

*Raspberry Brittany shortbread*

(supplément menu ¥1,000)

Coupe AGRUMES, granité au Champagne rosé

*Citrus composition, rosé Champagne granité*

(supplément menu ¥500)