



BENOIT

ALAIN DUCASSE
TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • DINNER PRIX FIXE 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

A-LA-CARTE ¥1,700

Velouté de CHÂTAIGNE, garniture mijotée

'Chestnut velouté, simmered garnish

SALADE GOURMANDE

- mesclun, légumes du marché, noix et chèvre chaud -

'Gourmet salad

-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and hot goat cheese-

PÂTÉ FRANC-COMTOIS - porc, foie de volaille et Comté-

FRANC-COMTOIS PÂTÉ - pork, duck liver and Comté cheese-

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

Benoit famous pâté en croûte

(supplément menu ¥800)

SARDINES en escabèche

Escabèche-style sardines

Œuf au plat à la basquaise

Oven-baked egg 'à la basquaise'

(supplément menu +¥800)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta



PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,000

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, légumes en beaux morceaux, sucs de cuisson

Seared sea scallops, vegetables, cooking jus

SÉBASTE du Port de Katsuyama en matelote

Matelote-style redfish from Katsuyama harbor

BOUILLABAISSE à notre façon

Bouillabaisse our way

(supplément menu +¥2,000)

Poitrine de VEAU fondante, champignons de saison

Tender pork belly, seasonal mushrooms

LAPIN à la moutarde

Mustard rabbit

RUMSTEAK de bœuf d'AKAGI poêlé aux poivres, grosses frites

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

(supplément menu +¥2,000)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle de Hokkaido, Soumaintrain

Crud from Hokkaido, Soumaintrain

(supplément menu +¥800~)

DESSERTS • DESSERTS

A-LA-CARTE ¥1,400

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

PÊCHE MELBA

Peach Melba

(supplément menu +¥800)

SUCCÈS glacé pistache / griotte

Iced pistachio/morello Succès

(supplément menu +¥500)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

LÉGUMES des paysans au bouillon de pot-au-feu, vieux vinaigre

Vegetables from our farmers in a pot-au-feu broth, aged vinegar

(supplément menu +¥1,400)

Filet de CANARD de Challans, garniture d'automne, sauce douce forte

Fillet of duckling from Challans, douce forte sauce

(supplément menu +¥1,800)

Coupe de RHUBARBE et fruits rouges

Rhubarb and red berry composition

(supplément menu +¥500)