



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)

KANSAWARA en escabèche

Escabèche-style kansawara fish

COOKPOT de pommes de terre,
champignons des bois et Saint-Félicien



(supplément menu ¥1,000)

Cookpot of potatoes, wild mushrooms and Saint-Félicien cheese

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

SÉBASTE du Port de Katsuyama en matelote

Matelote-style redfish from Katsuyama harbour

GAMBAS en cocotte, orge perlé et salsifis

King prawns in a cocotte, pearl barley and salsify

(supplément menu ¥1,000)

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

Fillet of duckling, winter vegetables and dolce forte sauce

Blanquette de VEAU de tradition

Traditional veal blanquette

Filet de BŒUF Rossini

Rossini-style fillet of beef

(supplément menu ¥2500)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle, Ardechois Bichonné, Fourme d'Ambert

(supplément menu ¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

Fugu goujonnettes, tartare sauce

(supplément menu +¥1,500)

Fricassée de VOLAILLE DE BRESSE à la crème, légumes de saison

Creamy chicken from Bresse fricassée, seasonal vegetables

(supplément menu +¥1,500)

DESSERTS • DESSERTS

BENOIT CHOCOLAT/CARAMEL, glace au lait et à la fleur de sel

Chocolate/caramel Benoit, milk ice-cream

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly à peine fouettée

Armagnac baba, lightly whipped Chantilly

MILLEFEUILLE de tradition

Traditional millefeuille

Coupe de CLEMENTINE, glace au pain d'épices

Clementine composition, gingerbread ice cream

(supplément menu ¥ 800)

PROFITEROLES Benoit, sauce au chocolat chaud

Benoit PROFITEROLES, hot chocolate sauce

Composition MARRON DE GIFU / CITRON

Chestnut from Gifu and lemon composition

(supplément menu ¥1,000)