



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

- Délicat velouté de PETITS POIS, fromage frais
Delicate green pea velouté, fresh cheese
- SALADE GOURMANDE -mesclun, légumes du marché, noix et chèvre chaud-
Gourmet salad
-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and hot goat cheese-
- Tête de COCHON fondante, sauce ravigote
Tender pork head, ravigote sauce
- COQUILLAGES du jour en persillade
Quick-sautéed daily shellfish and parsley (supplément menu ¥800)
- SAWARA en escabèche
Escabèche-style sawara
- COOKPOT d'orge et légumes de saison, condiment de feuilles de moutarde
Cookpot of barley and seasonal vegetables, mustard leaf condiment (supplément menu +¥800)
- Notre PÂTÉ EN CROÛTE
Our pâté en croûte (supplément menu +¥800)

PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,000

- Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, primeurs
Seared sea scallops, early vegetables
- SAKURA-MASU sur la peau, asperges vertes cuites et crues
Sakura-masu with crispy skin, raw and cooked green asparagus
- HOMARD aux navets, bisque légère
Lobster with turnips, light bisque (supplément menu +¥1,000)
- Fricassée de VOLAILLE de Gifu au vinaigre, gratin de macaroni
Chicken from Gifu fricassée, gratinated macaroni
- CASSOULET MAISON haricots blancs
Home-made cassoulet white beans
- RUMSTEAK de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine
Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce (supplément menu +¥1,500)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

- Coulommiers, 1924, Comté
Coulommiers, 1924, Comte (supplément menu +¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

- FOIE GRAS de canard confit, pain de campagne toasté,
Confit duck foie gras, toasted country bread
(supplément menu +¥1,500)
- Longe de VEAU, laitue braisée, sucs de cuisson truffés
Loin of veal, braised lettuce, truffled cooking jus
(supplément menu +¥1,500)
- Coupe AGRUMES, granité Campari
Citrus composition, Campari granité
(supplément menu +¥500)

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
- Soufflé à la PISTACHE
Pistachio soufflé (supplément menu +¥500)
- Tarte aux FRAISES
Strawberry tart (supplément menu +¥800)