



BENOIT

ALAIN DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • DINNER PRIX FIXE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥ 6,800

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥ 7,800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥ 9,100

ENTRÉES • STARTERS

A-LA-CARTE ¥2,000

Velouté de CHÂTAIGNE, garniture mijotée

Chestnut velouté, simmered garnish

SALADE GOURMANDE -

Gourmet salad

-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and confit duck foie gras-

Terrine de GIBIER, pain toasté

Game terrine, toasted bread

6 ESCARGOTS, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

(supplément menu ¥800)

Gravlax de SAUMON, lentilles vertes du Puy servies tièdes

Salmon gravlax, warm green lentils from Le Puy

COOKPOT DE CÉRÉALES, tachiou et girolles

Cookpot of cereals, tachiou and girolles



(supplément menu +¥800)

PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,300

Noix de SAINT-JACQUES poêlées, endives, sucs de cuisson

Pan-seared sea scallops, chicory, cooking jus

Tronçon de CARRELET à la meunière, pommes de terre écrasées

Meunière-style plaice, mashed potatoes

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥1,000)

Blanquette de VEAU, légumes en beaux morceaux

Veal blanquette, seasonal vegetables

Côte de COCHON DE LAIT rôtie, gratin de potiron

Roasted suckling pig chop, gratinated pumpkin

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

Comté 16mois, Camembert de Normandie

Comté 16 months/ Camembert de Normandie

(supplément menu 追加料金+¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

VOL-AU-VENT DE PINTADE et champignons

Guinea fowl and mushroom vol-au-vent

(supplément menu +¥1,200)

Noisettes de CHEVREUIL rôties, garniture d'automne, sauce poivrade

Roasted venison, autumn garnish, peppered sauce

(supplément menu +¥1,200)

POMME au four, crème fraîche

Oven-baked apple, crème fraîche

(supplément menu +¥800)

DESSERTS • DESSERTS

A-LA-CARTE ¥1,500

BENOIT AU CHOCOLAT de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin

Benoit chocolate delight, buckwheat ice cream

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly

Armagnac baba, Chantilly

MILLEFEUILLE de tradition

Traditional millefeuille

Tarte au CITRON

Lemon tart

(supplément menu +¥500)

MONT BLANC à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +1,000)