



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)

MAQUEREAU en escabèche

Escabèche-style mackerel

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 dorées, chou-fleur, sucs de cuisson

Pan-seared sea scallops, cauliflower, cooking jus

HIRASUZUKI, fenouil au fumet de bouillabaisse

Hirasuzuki, fennel with bouillabaisse broth

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥1,000)

VOLAILLE de Gifu, légumes en beaux morceaux, sauce Albuféra

Free-range from Gifu, seasonal vegetables, Albufera sauce

Longe de COCHON cuisinée en cocotte, laitue braisée

Loin of pork cooked in a cocotte, braised lettuce

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

Comte 16months/ Camembert de Normandie

(supplément menu 追加料金+¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

HUÎTRES gratinées au sabayon de Champagne

Gratinated oyster with Champagne zabaglione

(supplément menu +¥800)

Joue de BOEUF fondante, coquillettes

Tender ox cheek, coquillettes pasta

(supplément menu +¥1,000)

Mont Blanc à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +¥1,000)

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

Soufflé aux AGRUMES

Citrus soufflé

(supplément menu +¥500)

POMME au four, crème fraîche

Oven-baked apple, crème fraîche

(supplément menu +¥800)