



BENOIT

ALAIN DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • DINNER PRIX FIXE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥ 7,500

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥ 8,600

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥ 10,000

ENTRÉES • STARTERS

A-LA-CARTE ¥2,200

Délicat velouté de PETITS POIS et fromage frais

Delicate GREEN PEA velouté, fresh cheese

SALADE GOURMANDE -

Gourmet salad

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

Tête de COCHON fondante, sauce ravigote

Tender pig's head, ravigote sauce

6 ESCARGOTS, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

(supplément menu ¥800)

DORADE marinée, légumes à la grecque

Marinated sea bream, Greek-style vegetables

COOKPOT DE CÉRÉALES, kamasu et asperges sauvages

Cookpot of cereals, kamasu and wild asparagus

(supplément menu +¥800)

LÉGUMES du marché cuisinés ensemble, sucs de cuisson à peine vinaigré

Vegetables from our farmers, vinegar cooking jus

(supplément menu ¥800)

PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,600

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, primeurs

Seared sea scallops, early vegetables

SAKURAMASU sur la peau, asperges vertes cuites et crues

Sakuramasu on skin, raw and cooked green asparagus

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥1,500)

VOLAILLE rôtie aux agrumes, asperges blanches

Roasted chicken with citrus, white asparagus

Longe de COCHON en cocotte, pommes de terre nouvelles, lard paysan et cébettes

Loin of pork in a cocotte, early potatoes, country bacon and scallions

Loin of pork in a cocotte, early potatoes, country bacon and scallions

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

Planche de CHARCUTERIES françaises

French CHARCUTERIE platter

(supplément menu +¥1,000)

Chaudrée de MEBARU et COQUILLAGES

Mebaru and shellfish 'chaudrée'

(supplément menu +¥1,000)

FRAISE MELBA

Strawberry Melba

(supplément menu +¥800)

DESSERTS • DESSERTS

A-LA-CARTE ¥1,600

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 à la vanille

Vanilla millefeuille

AGRUMES D'ICI, granité à la menthe

Local citrus, mint granité

(supplément menu +¥500)

PARIS-BREST

Paris-Brest