



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

Velouté de CHÂTAIGNE, garniture mijotée

Chestnut velouté, simmered garnish

SALADE GOURMANDE -mesclun, légumes du marché, noix et chèvre chaud -

Gourmet salad

-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and hot goat cheese-

PÂTÉ FRANC-COMTOIS -porc, foie de volaille et Comté-

Franc-Comtois pâté -pork, duck liver and Comté cheese-

LÉGUMES de nos paysans en bouillon de pot-au-feu, vieux vinaigre

Vegetables from our farmers, pot-au-feu broth and aged vinegar

(supplément menu ¥800)

Maquereau en escabèche

Escabèche-style mackerel

ŒUF au plat à la basquaise

Oven-baked egg 'à la basquaise'

(supplément menu +¥800)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta

PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,000

Noix de SAINT-JACQUES dorées, endives, sucs de cuisson à l'orange

Seared sea scallops, vegetables, cooking jus

SÉBASTE du Port de Katsuyama en matelote

Matelote-style redfish from Katsuyama harbor

QUENELLES à la lyonnaise, bisque légère

Lyonnais-style quenelles, light bisque

(supplément menu +¥800)

Poitrine de VEAU fondante, champignons de saison

Tender pork belly, seasonal mushrooms

Civet de CHEVREUIL, pâtes fraîches

Jugged venison, fresh pasta

Filet de CANARD de Challans, sauce douce forte

Fillet of duck from Challans, douce forte sauce

(supplément menu +¥1,200)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle de Hokkaido, Soumaintrain

Crud from Hokkaido, Soumaintrain

(supplément menu +¥800)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Préssée de VOLAILLE de Gifu et foie gras de canard,

vinaigrette truffée

Chicken from Gifu and duck foie gras layers, truffled vinaigrette

(supplément menu +¥1,000)

RUMSTEAK de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrose

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥2,000)

Mont Blanc aux MARRONS

Chestnut Mont Blanc

(supplément menu +¥1,000)

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

POMME au four

Oven-baked apple

(supplément menu +¥800)

SUCCÈS glacé pistache / griotte

Iced pistachio/morello Succès

(supplément menu +¥500)