



# 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

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)

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

CALAMARS au plat, aubergine confite

*Baked squid, confit aubergine*

CARRELET à la meunière, pommes de terre écrasées

*Plaice 'à la meunière', mashed potatoes*

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

*Lobster cooked in a cocotte, barley, light bisque*

(supplément menu +¥1,500)

VOLAILLE comme un coq au vin, pâtes fraîches

*Chicken as a Coq au vin, fresh pasta*

Longe de COCHON de Matsusaka rôtie, gratin de potiron

*Roasted loin of pork from Matsusaka, pumpkin gratinated*

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~)

### 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*

Mont Blanc à notre façon

*Mont Blanc our way*

(supplément menu +¥1,000)

PARIS-BREST

*Paris-Brest*

### 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

*Oven-baked apple*

(supplément menu +¥800)