



# 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 CHAMPIGNONS DE PARIS

*Paris mushroom velouté*

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)

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

HIRASUZUKI, fenouil au fumet de bouillabaisse

*Hirasuzuki, fennel cooked with a bouillabaisse broth*

Noix de SAINT-JACQUES dorées, chou-fleur, sucs de cuisson

*Seared sea scallops, cauliflower, cooking jus*

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

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

(supplément menu +¥1,500)

CANARD à l'orange, endives fondantes

*Duck with orange, tender chicory*

Longe de COCHON de Gifu cuisinée en cocotte, laitue braisée

*Loin of pork from Matsusaka 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

*Comté 16 months, Camembert de Normandie*

(supplément menu 追加料金+¥800~)

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### CHEF'S SPECIAL

HUÎTRES au sabayon de Champagne

*Oyster, Champagne zabaglione*

(supplément menu +¥1,000)

Joue de BOEUF fondante, pâtes fraîches

*Tender ox cheek, fresh pasta*

(supplément menu +¥1,000)

Mont Blanc à notre façon

*Mont Blanc our way*

(supplément menu +¥1,000)

### 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*

Tarte au CITRON

*Lemon tart*

POMME au four

*Oven-baked apple*