



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

POMME au four

Oven-baked apple

(supplément menu +¥800)

Tarte au CITRON

Lemon tart

(supplément menu +¥500)