



BENOIT

ALAIN DUCASSE
TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER • LUNCH HOURS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥3 800

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥4 800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥6 500

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de BROCOLI, faisselle de Hokkaido

Broccoli velouté, Hokkaido fresh cheese

SALADE GOURMANDE -gésiers, poitrine de porc, champignons et haricots verts-

'Gourmande' salad -gizzard, pork belly, mushrooms and green beans-

Terrine de CAMPAGNE, condiment oignon / raisin

Country terrine, onion/raisin condiment

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

Duck foie gras, chicken and artichoke layers

(supplément menu ¥1,000)

Gravlax de SAUMON, crème mi-montée à la ciboulette

Salmon gravlax, lightly whipped cream with chives

COOKPOT de pommes de terre,

champignons des bois et Saint-Félicien



Cookpot of potatoes, wild mushrooms and Saint-Félicien cheese

(supplément menu ¥1,500)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES dorées, choux fleurs multicolores

Seared sea scallops, rainbow cauliflowers

Dos de CABILLAUD, légumes en beaux morceaux, sucs d'une bourride

Back of cod, seasonal vegetables, bourride cooking jus

QUENELLES de poisson aux Tenshi-ebi

Fish and Tenshi-ebi shrimp quenelles

(supplément menu ¥1,000)

Cuisse de CANARD de Barbarie confite, pommes de terre rissolées

Confit Barbarie duck leg, sautéed potatoes

Joues de COCHON fondantes, haricots coco mijotés au persil

Tender pork cheek, coco beans and parsley

Pièce de BŒUF aux poivres, panisses croustillantes

Peppered piece of beef, crispy panisses

(supplément menu ¥1,500)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle, Époisse, Saint-Félicien

(supplément menu ¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

Fugu goujonnettes, tartare sauce

(supplément menu +¥2,000)

Tronçon de TURBOT à la hollandaise, verts de blette

Hollandaise-style turbot, Swiss chard leaves

(supplément menu +¥1,200)

FRAISES de Shizuoka au naturel, citron d'ici et sorbet fromage blanc

Strawberries from Shizuoka, local lemon and fromage blanc sorbet

(supplément menu +¥1,000)

DESSERTS • DESSERTS

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

Coupe AGRUMES et pain d'épices

Citrus and gingerbread composition

(supplément menu ¥ 800)

Cookpot de POMMES, crème glacée à la vanille

Cookpot of apples, vanilla ice cream