



BENOIT

ALAIN DUCASSE
TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER • LUNCH PRIX FIXE MENU

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 glacé de MAÏS, faisselle de Hokkaido

Iced corn velouté, cow curd from Hokkaido

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

FROMAGE DE TÊTE, sauce gribiche, pain toasté

Headcheese pâté, gribiche sauce, toasted bread

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

Benoit famous pâté en croûte

(supplément menu ¥1,000)

TRUITE de la région du Mont Fuji marinée, agrumes et poivre

Marinated trout from Mont Fuji, citrus and pepper

COOKPOT DE CÉRÉALES, calamar et citron confit

Cookpot of grains, squid and confit lemon



(supplément menu ¥1,000)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, légumes de saison, sucs de cuisson

Seared sea scallops, seasonal vegetables, cooking jus

Dos de DORADE cuit au four, garniture d'un minestrone

Oven-baked back of sea bream, minestrone garnish

AILE DE RAIE à la grenobloise, verts de blette

Skate wing 'à la grenobloise', Swiss chard greens

(supplément menu ¥1,200)

VOLAILLE de Daïsen au vinaigre de vin vieux

Chicken from Daïsen and aged vinegar

Navarin d'AGNEAU, carottes et oignons grelot

Lamb navarin, carrots and baby onions

Pièce de BŒUF aux poivres, panisses croustillantes

Peppered piece of beef, crispy panisses

(supplément menu ¥1,500)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES - CHER

Faisselle de Hokkaido, Selles-sur-Cher

Crud from Hokkaido, Selles-sur-Cher goat cheese

(supplément menu ¥800)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Bisque légère de CRUSTACÉS à la ciboulette

Delicate crustacean bisque with shives

(supplément menu +¥1,000)

Fricassée de CHAPON d'Amagi au vin jaune

Capon from Amagi fricassée with vin jaune

(supplément menu +¥1,800)

Coupe exotique, sorbet citron vert / poivre Sansho

Exotic fruit cup, lime/sansho pepper sorbet

(supplément menu ¥1,500)

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

Sablé breton aux framboises

Raspberry Brittany shortbread

(supplément menu ¥1,000)

Coupe AGRUMES, granité au Champagne rosé

Citrus composition, rosé Champagne granité

(supplément menu ¥500)