



# 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 de POTIRON et fromage frais  
*Pumpkin velouté, fresh cheese*

SALADE BENOIT  
*Benoit signature salad*

JAMBON PERSILLÉ, pain de campagne toasté, sauce gribiche  
*Ham and parsley pâté, toasted contry bread and gribiche sauce*

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*

Œuf au plat à la basquaise  
*Oven-baked egg 'à la basquaise'* (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 en matelote  
*Matelote-style sea bream*

BOUILLABAISSE à notre façon  
*Bouillabaisse our way* (supplément menu +¥2,000)

Poitrine rôtie et saucisse de COCHON aux lentilles vertes du Puy  
*Roasted pork belly and sausage with green lentils from le Puy*

Cuisse de CANARD fondante, polenta crémeuse  
*Tender leg of duck, creamy polenta*

Pièce de BŒUF aux poivres, grosses frites  
*Peppered piece of beef, large French fries* (supplément menu +¥1,500)

### FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES - CHER

Faisselle de Hokkaido, Soumaintrain  
*Crud from Hokkaido, Soumaintrain* (supplément menu +¥800~)

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### CHEF'S SPECIAL

LÉGUMES des paysans au bouillon de pot-au-feu, vieux vinaigre  
*Vegetables from our farmers in a pot-au-feu broth, aged vinegar*  
(supplément menu +¥1,000)

Filet de CANARD de Challans, garniture d'automne, sauce dolce forte  
*Fillet of duckling from Challans, dolce forte sauce*  
(supplément menu +¥1,500)

Coupe de RHUBARBE et fruits rouges  
*Rhubarb and red berry composition*  
(supplément menu +¥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*

PÊCHE MELBA  
*Peach Melba* (supplément menu +¥800)

SUCCÈS glacé pistache / griotte  
*Iced pistachio/morello Succès* (supplément menu +¥500)