



# 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 BROCCOLI, fromage frais

*Broccoli velouté, fresh cheese*

SALADE GOURMANDE

*-gésiers, poitrine de porc, champignons et haricots verts-*

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

Terrine de LAPIN aux olives noires et romarin

*Rabbit, black olive and rosemary terrine*

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



(supplément menu ¥1,500)

*Cookpot of potatoes, wild mushrooms and Saint-Félicien cheese*

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

*Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta*

### PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES dorées, choux-fleurs multicolores, sucs de cuisson

*Seared sea scallops, rainbow cauliflowers, cooking jus*

Filet de DORADE à la parmentière

*Fillet of sea bream 'à la parmentière'*

GAMBAS en cocotte, orge perlé et salsifis

*King prawns in a cocotte, pearl barley and salsify*

(supplément menu ¥1,000)

VOLAILE de Daisen comme un coq au vin, oignons et lardons

*Chicken from Daisen as a 'Coq au vin', onions and bacon*

Saucisse et poitrine de COCHON aux lentilles vertes du Puy

*Belly and sausage of pork, green lentils*

Pièce de BŒUF aux poivres, panisses croustillantes

*Peppered piece of beef, crispy panisses*

(supplément menu ¥1,500)

### FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES

Faisselle, Ardechois Bichonné, Fourme d'Ambert

(supplément menu ¥800~)

### DESSERTS • DESSERTS

BENOIT CHOCOLAT/CARAMEL, glace au lait et à la fleur de sel

*Chocolate/caramel Benoit, milk ice-cream*

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly à peine fouettée

*Armagnac baba, lightly whipped Chantilly*

MILLEFEUILLE de tradition

*Traditional millefeuille*

Coupe de CLEMENTINE, glace au pain d'épices

*Clementine composition, gingerbread ice cream*

(supplément menu ¥ 800)

PROFITEROLES Benoit, sauce au chocolat chaud

*Benoit PROFITEROLES, hot chocolate sauce*

Composition MARRON DE GIFU / CITRON

*Chestnut from Gifu and lemon composition*

(supplément menu ¥1,000)

### SUGGESTIONS DU CHEF

#### CHEF'S SPECIAL

Goujonnettes de FUGU, sauce tartare

*Fugu goujonnettes, tartare sauce*

(supplément menu +¥2,000)

Fricassée de VOLAILE DE BRESSE à la crème, légumes de saison

*Creamy chicken from Bresse fricassée, seasonal vegetables*

(supplément menu +¥2,000)