



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

Délicat velouté de PETITS POIS, fromage frais

Delicate green pea velouté, fresh cheese

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

TERRINE DE CAMPAGNE, pain toasté

Country terrine, toasted bread

COQUILLAGES du jour en persillade

Quick-sautéed daily shellfish and parsley

(supplément menu +¥1,200)

Œuf mollet, brandade de MORUE

Soft-boiled egg, salted cod brandade

COOKPOT d'orge et légumes de saison, condiment de feuilles de moutarde

Cookpot of barley and seasonal vegetables, mustard leaf condiment

(supplément menu +¥1,000)

Notre PÂTÉ EN CROÛTE

Our pâté en croûte

(supplément menu +¥1,000)

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES au sautoir, primeurs

Seared sea scallops, early vegetables

AKAFUJI-MASU sur la peau, asperges vertes cuites et crues

Akafuji-masu on skin, raw and cooked green asparagus

HOMARD aux navets, bisque légère

Lobster with turnips, light bisque

(supplément menu +¥1,500)

Magret de CANARD à l'orange, endives

Duck breast with orange, chicory

Joues de COCHON fondantes, haricots coco mijotés

Tender pork cheeks, simmered coco beans

RUMSTEAK de bœuf aux poivres, grosses frites et cœur de sucrine

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥2,000)

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES - CHER

Coulommiers, 1924, Comté

Coulommiers, 1924, Comte

(supplément menu +¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

FOIE GRAS de canard confit, pain de campagne toasté,

Confit duck foie gras, toasted country bread

(supplément menu +¥1,500)

Longe de VEAU, laitue braisée, sucs de cuisson truffés

Loin of veal, braised lettuce, truffled cooking jus

(supplément menu +¥1,500)

Coupe AGRUMES, granité Campari

Citrus composition, Campari granité

(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

Armagnac baba, Chantilly

MILLEFEUILLE de tradition

Traditional millefeuille

Soufflé à la PISTACHE

Pistachio soufflé

(supplément menu +¥500)

Tarte aux FRAISES

Strawberry tart

(supplément menu +¥800)