



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

VICHYSOISE rafraîchie, garniture taillée

Chilled vichyssoise soup, thinly diced garnish

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE, pain toasté

Chicken liver terrine, toasted bread

6 ESCARGOTS, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

(supplément menu +¥1,000)

Ratatouille de LÉGUMES du soleil, oeuf mollet

Sunny vegetable ratatouille, soft-boiled egg

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)

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES poêlées, haricots cocos mijotés et vieux vinaigre

Pan-seared sea scallops, simmered coco beans and aged vinegar

ESPADON au plat, aubergine confite, condiment câpres/olives noires

Baked swordfish, confit aubergine, caper/black olive condiment

HOMARD aux navets, bisque légère

Lobster with turnips, light bisque

(supplément menu +¥1,500)

VOLAILLE de Daïsen rôtie aux agrumes, courgettes et pâtes artisanales

Roasted chicken from Daïsen with citrus, courgettes and artisanal pasta

Longe de COCHON cuisinée en cocotte,

pommes de terre nouvelles, lard et cébettes

Loin of pork cooked in a cocotte, early potatoes, country bacon and scallions

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

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥2,00)

FROMAGE DE FRANCE

Comté 16mois, Camembert de Normandie

Comte 16months/ Camembert de Normandie

(supplément menu 追加料金+¥800~)

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

Tarte au CITRON

Lemon Tart

(supplément menu +¥500)

Clafoutis aux PRUNES

Plum batter pudding

(supplément menu +¥500)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Soupe de POISSON de roche, rouille et croûtons aillés

Rock fish soup, rouille and garlic bread sticks

(supplément menu +¥800)

AGNEAU rôti, légumes verts au jus

Roasted lamb, green vegetables with jus

(supplément menu +¥1,500)

Vacherin aux PÊCHES

Peach vacherin

(supplément menu +¥800)



BENOIT

ALAIN DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÎNER • DINNER PRIX FIXE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥ 6,100

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥ 7,100

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥ 9,100

ENTRÉES • STARTERS

A-LA-CARTE ¥1,700

VICHYSOISE rafraîchie, garniture taillée

Chilled vichyssoise soup, thinly diced garnish

SALADE GOURMANDE -

Gourmet salad

-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and confit duck foie gras-

TERRINE DE CAMPAGNE, lentilles vertes au vieux vinaigre

Country terrine, green lentils and aged vinegar

6 ESCARGOTS, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

(supplément menu ¥800)

DORADE marinée, légumes à la grecque

Marinated sea bream, Greek-style vegetables

COOKPOT d'orge et légumes de saison,

condiment de feuilles de moutarde



Cookpot of barley and seasonal vegetables, mustard leaf condiment

(supplément menu +¥800)

PLATS • MAIN COURSES

A-LA-CARTE ¥3,000

Noix de SAINT-JACQUES poêlées, haricots coco mijotés et vieux vinaigre

Pan-seared sea scallops, simmered coco beans and aged vinegar

Blanc de BAR doré, aubergine confite, condiment câpres/olives noires

Seared sea bass, confit aubergine, caper/black olive condiment

HOMARD aux navets, bisque légère

Lobster with turnips, light bisque

(supplément menu +¥1,000)

Jarret de VEAU braisé aux agrumes, courgettes et pâtes artisanales

Veal shank braised with citrus, courgettes and artisanal pasta

Longe de COCHON MATSUSAKA cuisinée en cocotte,

pommes de terre nouvelles, lard et cébettes

Loin of Matsusaka pork cooked in a cocotte, early potatoes, bacon and scallions

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

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥1,500)

FROMAGE DE FRANCE

Comté 16mois, Camembert de Normandie

Comte 16months/ Camembert de Normandie

(supplément menu 追加料金+¥800~)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Soupe de POISSON de roche, rouille et croûtons aillés

Rock fish soup, rouille and garlic bread sticks

(supplément menu +¥600)

AGNEAU rôti, légumes verts au jus

Roasted lamb, green vegetables with jus

(supplément menu +¥1,200)

Vacherin aux PÊCHES

Peach vacherin

(supplément menu +¥800)

DESSERTS • DESSERTS

A-LA-CARTE ¥1,400

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

Tarte au CITRON

Lemon tart

(supplément menu +¥500)

Clafoutis aux PRUNES

Plum batter pudding

(supplément menu +¥500)