



BENOIT

OLIVIER DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER • LUNCH PRIX FIXE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥ 4,500

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥ 5,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥ 6,800

ENTRÉES • STARTERS

Velouté de POTIRON et fromage frais

Pumpkin velouté, fresh cheese

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

TERRINE DE CAMPAGNE, pain toasté

Country terrine, toasted bread

6 ESCARGOTS, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs (supplément menu +¥1,000)

MAQUEREAU en escabèche

Escabèche-style mackerel

COOKPOT DE CÉRÉALES, tachiou et girolles

Cookpot of cereals, tachiou and girolles



(supplément menu +¥1,000)

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES poêlées, endives, sucs de cuisson

Pan-seared sea scallops, chicory, cooking jus

Pavé de SAUMON, légumes de saison, sauce béarnaise

Salmon steak, seasonal vegetables, béarnaise sauce

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥1,500)

VOLAILLE de Daïsen comme un coq au vin, oignons et lardons

Chicken from Daïsen as a coq au vin

COCHON MATSUSAKA, lentilles mijotées au jus

Matsusaka pork, green lentils with jus

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

Comté 16mois, Camembert de Normandie

Comté 16 months/ 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)

MONT BLANC à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +¥1,000)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

VOL-AU-VENT DE PINTADE et champignons

Guinea fowl and mushroom vol-au-vent

(supplément menu +¥1,500)

Noisettes de CHEVREUIL rôties, garniture d'automne, sauce poivrade

Roasted venison, autumn garnish, peppered sauce

(supplément menu +¥1,500)

POMME au four, crème fraîche

Oven-baked apple, crème fraîche

(supplément menu +¥800)