



BENOIT

ALAIN 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 BROCOLI, fromage frais

Broccoli 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)

Gravlax de SAUMON, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

Salmon gravlax, warm potatoes, gribiche sauce

COOKPOT DE CÉRÉALES, tachiou et girolles

Cookpot of cereals, tachiou and girolles



(supplément menu +¥1,000)

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES dorées, chou-fleur, sucs de cuisson

Pan-seared sea scallops, cauliflower, cooking jus

Pavé de CABILLAUD, fenouil au fumet de bouillabaisse

Cod, fennel with bouillabaisse broth

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥1,500)

Magret de CANARD à l'orange, navets et radis

Duck breast with orange, turnips and radish

Traditionnelle blanquette de VEAU, légumes en beaux morceaux

Traditional veal blanquette, seasonal vegetables

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

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥2,000)

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

Soufflé aux AGRUMES

Citrus soufflé

(supplément menu +¥500)

POMME au four, crème fraîche

Oven-baked apple, crème fraîche

(supplément menu +¥800)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

HUÎTRES gratinées au sabayon de Champagne

Gratinated oyster with Champagne zabaglione

(supplément menu +¥1,000)

Joue de BOEUF fondante, coquillettes

Tender ox cheek, coquillettes pasta

(supplément menu +¥1,200)

Mont Blanc à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +¥1,000)