



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

Velouté de POTIRON et fromage frais

Pumpkin velouté, fresh cheese

SALADE BENOIT

Benoit signature salad

TERRINE DE CAMPAGNE, pain toasté

Country terrine, toasted bread

LÉGUMES de nos paysans en bouillon de pot-au-feu, vieux vinaigre

Vegetables from our farmers, pot-au-feu broth and aged vinegar

(supplément menu +¥1,000)

Gravlax de SAUMON, crème légèrement fouettée à la ciboulette

Salmon gravlax, lightly whipped cream with chives

ŒUF au plat à la basquaise

Oven-baked egg 'à la basquaise'

(supplément menu +¥1,000)

COQUILLETTES jambon / truffe noire / Comté

Ham/black truffle/Comté cheese coquillettes pasta

PLATS • MAIN COURSES

Noix de SAINT-JACQUES dorées, endives, sucs de cuisson à l'orange

Seared sea scallops, chicory, orange cooking jus

Dos de DORADE en matelote

Matelote-style sea bream

QUENELLES à la lyonnaise, bisque légère

Lyonnaise-style quenelles, light bisque

(supplément menu +¥1,000)

Poitrine rôtie et saucisse de COCHON aux lentilles vertes du Puy

Roasted pork belly and sausage with green lentils from le Puy

Cuisse de CANARD fondante, polenta crémeuse

Tender leg of duck, creamy polenta

FROMAGE DE FRANCE • FRENCH CHEESES - CHER

Faisselle de Hokkaido, Soumaintrain

Crud from Hokkaido, Soumaintrain

(supplément menu +¥800)

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

Préssée de VOLAILLE de Gife et foie gras de canard,
vinaigrette truffée

Chicken from Gifu and duck foie gras layers, truffled vinaigrette

(supplément menu +¥1,500)

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

Peppered piece of beef, large French fries and cos lettuce

(supplément menu +¥2,500)

Mont Blanc aux MARRONS

Chestnut Mont Blanc

(supplément menu +¥1,000)

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

POMME au four

Oven-baked apple

(supplément menu +¥800)

SUCCÈS glacé pistache / griotte

Iced pistachio/morello Succès

(supplément menu +¥500)