



BENOIT

ALAIN DUCASSE

TOKYO



NOS FORMULES DÉJEUNER • LUNCH PRIX FIXE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ *starter + main course + dessert + coffee* ¥ 5,000

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ *2 starters + main course + dessert + coffee* ¥ 6,000

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ *starter + 2 main courses + dessert + coffee* ¥ 7,500

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

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)

LÉGUMES du marché cuisinés ensemble, sucs de cuisson à peine vinaigré

Vegetables from our farmers, vinegar cooking jus

(supplément menu +¥800)

PLATS • MAIN COURSES

CALAMARS au plat, aubergine confite

Baked squid, confit aubergine

Pavé de CABILLAUD à la meunière, pommes de terre écrasées

Cod 'à la meunière', mashed potatoes

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster cooked in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥2,000)

CANARD à l'orange, endives fondantes

Duck with orange, tender chicory

Joues de COCHON cuisinées longuement, haricots coco mijotés

Slowly cooked pork cheek, 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

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 à la vanille

Vanilla millefeuille

Mont Blanc à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +¥1,000)

PARIS-BREST

Paris-Brest

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

Oven-baked apple

(supplément menu +¥800)