



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 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)

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

Vegetables from our farmers, vinegar cooking jus

(supplément menu +¥800)

PLATS • MAIN COURSES

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

Seared sea scallops, cauliflower, cooking jus

Pavé de CABILLAUD, fenouil au fumet de bouillabaisse

Cod, fennel cooked with a bouillabaisse broth

HOMARD en cocotte, orge, bisque légère

Lobster cooked in a cocotte, barley, light bisque

(supplément menu +¥2,000)

Fricassée de VOLAILLE légèrement crémée, légumes en beaux morceaux

Lightly cream chicken fricassée, seasonal vegetables

BAVETTE à l'échalote, gratin de macaroni

Hanger steak with shallots, macaroni au gratin

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

(supplément menu +¥1,000)

Tarte au CITRON

Lemon tart

POMME au four

Oven-baked apple

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SPECIAL

HUÎTRES au sabayon de Champagne

Oyster, Champagne zabaglione

(supplément menu +¥1,200)

Joue de BOEUF fondante, pâtes fraîches

Tender ox cheek, fresh pasta

(supplément menu +¥1,200)

Mont Blanc à notre façon

Mont Blanc our way

(supplément menu +¥1,000)