



# 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*

POMME au four

*Oven-baked appl*

(supplément menu +¥800)

Tarte au CITRON

*Lemon tart*

(supplément menu +¥500)

### 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)