MENU PRESTIGE TEPPANYAKI

ESPACE TEPPANYAKI · PREMIER SERVICE · 18H30–19H30

Soirée festive avec DJ et magicien

MISES EN BOUCHE & ROLLS SIGNATURES · 9 pièces par personne

Edamame et sel de truffe

Huître Fine de Claire n° 3, ponzu & gel de yuzu

Rolls signatures : Dragon Roll, Tokyo Caviar, Osaka Sunset

Option : Caviar Caviari Baenki, boîte de 20 g — 60 € (à partager ou pas !)

ENTRÉES

Asperges vertes, shiitakés au beurre blanc et huile de truffe

Riz Benihana au foie gras

PLATS AU CHOIX

Bœuf Chateaubriand ou Black Cod au miso	**150 €**
Bœuf Chateaubriand façon Rossini (escalope de foie gras) et lamelles de truffe noire	**200 €**
Queue de homard entière, 3 Saint-Jacques et Black Cod au miso	**225 €**
Bœuf Wagyu Kagoshima A4 Metzger — 150 g	**250 €**

DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fruits givrés Fruttini : mangue, noix de coco ou fruit de la passion

Cream Puff Paris-Brest de la maison Takumi Paris

MODALITÉS ET DISPONIBILITÉS

Premier service (arrivée entre 18h30 et 19h30) : menu à 150 € ou menus prestige à 200 €, 225 € et 250 € par personne, dans la limite des places disponibles.

Menu enfant (moins de 12 ans) à 75 €, sur la formule à 150 €, avec deux plats principaux au choix.

À PARTIR DE 150 € / PERSONNE

MENU PRESTIGE TEPPANYAKI

ESPACE TEPPANYAKI · SECOND SERVICE · 21H–22H30

Soirée festive avec DJ et magicien

MISES EN BOUCHE & ROLLS SIGNATURES · 9 pièces par personne

Edamame et sel de truffe

Huître Fine de Claire n° 3, ponzu & gel de yuzu

Rolls signatures : Dragon Roll, Tokyo Caviar, Osaka Sunset

Option : Caviar Caviari Baenki, boîte de 20 g — 60 € (à partager ou pas !)

ENTRÉES

Asperges vertes, shiitakés au beurre blanc et huile de truffe

Riz Benihana au foie gras

PLATS AU CHOIX

Bœuf Chateaubriand façon Rossini (escalope de foie gras) et lamelles de truffe noire	200 €
Queue de homard entière, 3 Saint-Jacques et Black Cod au miso	225 €
Bœuf Wagyu Kagoshima A4 Metzger — 150 g	250 €

DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fruits givrés Fruttini : mangue, noix de coco ou fruit de la passion

Cream Puff Paris-Brest de la maison Takumi Paris

MODALITÉS ET DISPONIBILITÉS

Second service (arrivée entre 21h et 22h30) : menus prestige à 200 €, 225 € ou 250 € par personne, avec une coupe de champagne Veuve Clicquot Brut incluse.

À PARTIR DE 200 € / PERSONNE

MENU PRESTIGE OMAKASE

SUSHI LOUNGE · PREMIER SERVICE · 18H30–19H30

Soirée festive avec DJ et magicien

MISES EN BOUCHE & ROLLS SIGNATURES · 11 pièces par personne

Huître Fine de Claire n° 3, ponzu & gel de yuzu

Temaki de foie gras et confiture de figue

Assortiment de nigiri : homard, Saint-Jacques, thon toro

Sashimi de Wagyu A4 Metzger Kagoshima flambé, sel et poivre du moulin

Rolls signatures : Dragon Roll, Tokyo Caviar, Osaka Sunset

Option : Caviar Caviari Baenki, boîte de 20 g — 60 € (à partager ou pas !)

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Black Cod grillé, sauce miso et asperges vertes

Chateaubriand, sauce au poivre et teriyaki, champignons de Paris

DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fruits givrés Fruttini : mangue, noix de coco ou fruit de la passion

Cream Puff Paris-Brest de la maison Takumi Paris

MODALITÉS ET DISPONIBILITÉS

Premier service (arrivée entre 18h30 et 19h30) : menu complet à 140 € par personne ; même menu enfant pour les moins de 12 ans à 70 €.

140 € / PERSONNE

BENIHANA PARIS

31 DÉCEMBRE 2026

MENU PRESTIGE OMAKASE

SUSHI LOUNGE · SECOND SERVICE · 21H–22H30

Soirée festive avec DJ et magicien

MISES EN BOUCHE & ROLLS SIGNATURES · 11 pièces par personne

Huître Fine de Claire n° 3, ponzu & gel de yuzu

Temaki de foie gras et confiture de figue

Assortiment de nigiri : homard, Saint-Jacques, thon toro

Sashimi de Wagyu A4 Metzger Kagoshima flambé, sel et poivre du moulin

Rolls signatures : Dragon Roll, Tokyo Caviar, Osaka Sunset

Option : Caviar Caviari Baenki, boîte de 20 g — 60 € (à partager ou pas !)

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Black Cod grillé, sauce miso et asperges vertes

Chateaubriand, sauce au poivre et teriyaki, champignons de Paris

DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fruits givrés Fruttini : mangue, noix de coco ou fruit de la passion

Cream Puff Paris-Brest de la maison Takumi Paris

MODALITÉS ET DISPONIBILITÉS

Second service (arrivée entre 21h et 22h30) : menu complet à 165 € par personne, comprenant une coupe de champagne Veuve Clicquot Brut.

165 € / PERSONNE

BENIHANA PARIS

31 DÉCEMBRE 2026