



BENOÎT®

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Dîner • Dinner menus

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 9,500

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥ 12,000

Entrées • Starters

A la carte ¥2,900

Velouté de châtaignes, garniture mijotée
Chestnut velouté, simmered garnish

Salade gourmande
Gourmet salad

Terrine de gibiers, pain toasté
Game terrine, toasted bread

Escargots à la provençale
Snails 'à la provençale' supplément menu +¥1,800

Poulpe mariné, légumes à la grecque
Marinated octopus, Greek-style vegetables

Cookpot de céréales,
kamasu et champignons de Paris
Cookpot of cereals, kamasu and Paris mushrooms supplément menu +¥1,500

Foie gras de canard confit,
pain de campagne toasté
Confit duck foie gras, toasted country bread supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

A la carte ¥4,300

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette
Plaice 'à la meunière', mashed potatoes

Calamars au plat, aubergine confite
Baked baby squid, confit aubergine

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère
Poached lobster, barley, light bisque supplément menu +¥2,000

Canard de Aomori à l'orange, navets et betteraves
Duck from Aomori with orange, turnips and beetroots

Cochon de Gifu rôti, garniture d'automne
Roasted pork from Gifu, autumn garnish

Filet de bœuf aux poivres,
grosses frites et cœur de sucrine
Peppered beef tenderloin, large French fries and cos lettuce supplément menu +¥2,000

Fromages de France • Cheeses from France

Comté, Camembert de Hokkaido
Comté, Camembert from Hokkaido supplément menu +¥800

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Entrées • Starters

Planche de charcuteries
Charcuterie platter
supplément menu +¥2,000

Plats • Mains

Pigeonneau en cocotte, polenta crémeuse, sauce salmis
Young pigeon in a cocotte, creamy polenta, salmis sauce
supplément menu +¥1,500

Desserts

A la carte ¥2,300

Benoit au chocolat de notre Manufacture à Tokyo, glace au sarrasin
Benoit chocolate delight, buckwheat ice cream

Baba à l'Armagnac, Chantilly à peine fouettée
Armagnac baba, Chantilly

Millefeuille à la vanille
Vanilla millefeuille

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan
Mont-blanc our way, mikan sorbet supplément menu +¥1,500