



BENOIT®

— 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

Gravlax de saumon, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

Salmon gravlax, warm potatoes, gribiche sauce

Cookpot de céréales, tachiyo et girolles

Cookpot of cereals, tachiyo and girolles

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

Hirasuzuki au naturel, champignons des bois, sauce matelote

Hirasuzuki in it natural way, wild mushrooms, matelote sauce

Calamars au plat, légumes racines et tapenade

Baked squid, root vegetables and olive tapenade

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère

Poached lobster, barley, light bisque

supplément menu +¥2,000

Canard de Aomori à l'orange, fenouils cuits et crus

Duck from Aomori with orange, raw and cooked fennel

Longe de cochon de Gifu dorée, pommes de terre nouvelles,

lard paysan et cébettes

Seared loin of pork from Gifu, early potatoes, country bacon and scallions

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

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

Coupe de fraises à la Chantilly et au citron jaune

Strawberry and Chantilly composition, lemon

supplément menu +¥1,200

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Entrées • Starters

Soupe à l'oignon de tradition

Traditional French onion soup

supplément menu +¥1,500

Plats • Mains

Chaudrée de turbot et coquillages, asperges blanches

Turbot and shellfish chaudrée, white asparagus

supplément menu +¥2,000