



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

Délicat velouté de petits pois, fromage frais

Delicate green pea velouté, fresh cheese

Salade gourmande

Gourmet salad

Terrine de campagne, pain toasté

Country terrine, toasted bread

Escargots à la provençale

Snails 'à la provençale'

supplément menu +¥1,800

Sawara en escabèche, condiment acidulé

Escabèche-style sawara, tangy condiment

Cookpot de céréales, tachiou et girolles

Cookpot of cereals, tachiou 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

Dorade au sautoir, asperges vertes, sucs de cuisson

Seared sea bream, green asparagus, cooking jus

Sakuramasu au plat, primeurs de saison, beurre blanc

Baked sakuramasu, seasonal vegetables, beurre blanc

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère

Poached lobster, barley, light bisque

supplément menu +¥2,000

Canard d'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

Planche de charcuteries

Charcuterie platter

supplément menu +¥1,500

Saint- Jacques à la grenobloise, épinards juste tombés

Seared sea scallops 'à la grenobloise', quick-sautéed spinach leaves

supplément menu +¥1,500

Crêpe au shiranui et à la vanille, sauce au Grand Marnier

Shiranui and vanilla crêpe, Grand Marnier sauce

supplément menu +¥800