



BENOIT®

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Dîner • Dinner menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥7,500

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥8,600

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥10,000

Entrées • Starters

A la carte ¥2,200

Délicat velouté de petits pois et fromage frais

Delicate green pea velouté, fresh cheese

Salade gourmande

-mesclun, légumes du marché, noix et foie gras de canard confit-

Gourmet salad

-mixed salad leaves, vegetables from the market, walnut and confit duck foie gras

Tête de cochon fondante, sauce ravigote

Tender pig head, ravigote sauce

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

Œuf mollet, brandade de morue

Soft-boiled egg, salted cod brandade

Cookpot de céréales,

kamasu et champignons de Paris

Cookpot of cereals, kamasu and Paris mushrooms

Légumes du marché cuisinés ensemble,

sucs de cuisson à peine vinaigrés

Vegetables from our farmers, vinegar cooking jus

supplément menu +¥800

supplément menu +¥800

supplément menu +¥500

Plats • Mains

A la carte ¥3,600

Sawara au plat, légumes verts, sucs de cuisson

Baked sawara, green vegetables, cooking jus

Chaudrée de mebaru et coquillage

Mebaru and shellfish chaudrée

Homard en cocotte, orge, bisque légère

Lobster cooked in a cocotte, barley, light bisque

supplément menu +¥1,500

Canard à l'orange, navets cuits et crus

Duck with orange, raw and cooked turnips

Longe de cochon de Gifu au sautoir, pommes de terre nouvelles, lard paysan et cébettes

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

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

supplément menu +¥1,500

Fromages de France • Cheeses from France

Comté, Camembert de Normandie

Comté, Camembert from Normandy

supplément menu +¥800

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Planche de charcuteries françaises

French charcuterie platter

supplément menu +¥1,000

Aile de raie à la grenobloise, épinards juste tombés

Skate wing 'à la grenobloise', quick-sautéed spinach leaves

supplément menu +¥1,000

Vacherin fraise/basilic

Strawberry and basil vacherin

supplément menu +¥800

Desserts

A la carte ¥1,600

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

Soufflé coco/framboise

Coconut and raspberry soufflé

Coupe aux agrumes

Lemon composition

supplément menu +¥800