



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

Vichyssoise rafraîchie, croûtons

Chilled vichyssoise soup, croutons

Salade gourmande

Gourmet salad

Terrine de campagne, pain toasté

Country terrine, toasted bread

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic and herb butter

Sawara en escabèche, condiment acidulé

Escabèche-style sawara, tangy condiment

Cookpot de céréales,

tachiuo et champignons de Paris

Cookpot of cereals, tachiuo and Paris mushrooms

Planche de charcuteries

Charcuterie platter

supplément menu +¥2,000

supplément menu +¥1,500

supplément menu +¥1,500

Plats • Mains

A la carte ¥4,300

Isaki au plat, légumes verts, sucs de cuisson

Baked isaki, green vegetables, cooking jus

Dorade au sautoir, asperges vertes, sucs de cuisson

Seared sea bream, green asparagus, cooking jus

Homard court-bouillonné, orge et bisque légère

Poached lobster, barley, light bisque

Canard de Aomori à l'orange, navets et betteraves

Duck from Aomori with orange, turnips and beetroots

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

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

Ananas rôti, Fontainebleau et citron vert

Roasted pineapple, Fontainebleau and lime

supplément menu +¥1,000

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons aillés

Rock fish soup, rouille and garlic bread

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 à l'orange et à la vanille, sauce au Grand Marnier

Shiranui and vanilla crêpe, Grand Marnier sauce

supplément menu +¥800