



BENOIT®

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Déjeuner • Lunch menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ	STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE	¥ 5,000
2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ	2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE	¥ 6,000
ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ	STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE	¥ 7,500

Entrées • Starters

Délicat velouté de petits pois et fromage frais

Delicate green pea velouté, fresh cheese

Salade Benoit

Benoit signature salad

Terrine de campagne, pain toasté

Country terrine, toasted bread

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes

6 snails, garlic butter and fresh herbs

supplément menu +¥1,000

Gravlax de SAUMON, pommes de terre tièdes, sauce gribiche

Salmon gravlax, warm potatoes, gribiche sauce

COOKPOT de céréales,

kamasu et champignons de Paris

Cookpot of cereals, kamasu and Paris mushrooms

supplément menu +¥1,000

Légumes du marché cuisinés ensemble,

sucs de cuisson à peine vinaigrés

Vegetables from our farmers, vinegar cooking jus

supplément menu +¥800

Plats • Mains

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 +¥2,000

VOLAILLE DE Kyoto rôtie aux agrumes, navets cuits et crus

Roasted chicken from Kyoto with citrus, raw and cooked turnips

BAVETTE à l'échalote, pommes de terre nouvelles

Anger steak with shallots, early potatoes

Rumsteak de bœuf aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

Peppered beef rumsteak, large French fries and cos lettuce

supplément menu +¥2,000

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 +¥1,500

Aile de raie à la grenobloise, épinards juste tombés

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

supplément menu +¥1,500

Vacherin fraise/basilic

Strawberry and basil vacherin

supplément menu +¥800

Desserts

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