



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

Salade de poulpe et légumes à la grecque

Octopus and Greek-style vegetable salad

Cookpot de céréales,
tachiyo et champignons de Paris

Cookpot of cereals, tachiyo 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

Poêlée de calamars au piment d'Espelette, garniture d'une basquaise

Quick-sautéed squid with Espelette pepper, basquaise-style garnish

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 en cocotte, pommes de terre farcies

Loin of pork from Gifu in a cocotte, stuffed potatoes

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 +¥1,000

Saint- Jacques à la grenobloise, épinards juste tombés

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

supplément menu +¥1,500

Pêche Melba à notre façon

Peach Melba our way

supplément menu +¥1,000