



BENOÎT®

— 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

Jambon de Bourgogne, herbes fraîches,

champignon et truffe d'été

Ham from Bourgogne, fresh herbs, mushrooms and summer truffle

Planche de charcuteries

Charcuterie platter

supplément menu +¥2,000

supplément menu +¥800

supplément menu +¥1,500

Plats • Mains

A la carte ¥4,300

Blanc de hata doré, aubergine confite, condiment câpres et olives noires

Seared hata, confit aubergine, caper and black olive condiment

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

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

Cookpot de homard, céréales et bisque légère

Cookpot of lobster and cereals, light bisque

supplément menu +¥2,000

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

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

Pêche Melba à notre façon

Peach Melba our way

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

Agneau rôti, légumes d'été légèrement gratinés

Roasted lamb, lightly gratinated summer vegetables

supplément menu +¥2,000

Filet de boeuf Wagyu aux poivres,

grosses frites et cœur de sucrine

Peppered Wagyu beef tenderloin, large French fries and cos lettuce

supplément menu +¥5,000