

BENOÎT

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



Nos Formules Dîner • Dinner menus

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ 2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE ¥ 9,800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE ¥ 12,500

Entrées • Starters

A la carte ¥2,900

Velouté de châtaignes de France, garniture mijotée
Chestnut from France velouté, simmered garnish

Salade gourmande
Gourmet salad

Terrine de gibiers, pain toasté
Game terrine, toasted bread

6 escargots, beurre d'ail et fines herbes supplément menu +¥2,000
6 snails, garlic and herb butter

Sériole du port de pêche de Sukumo, condiment cassis
Amberjack from Sukumo harbour, blackcurrant condiment

Soupe à l'oignon de tradition supplément menu +¥1,500
Traditional French onion soup

Foie gras de canard confit, supplément menu +¥2,000
pain de campagne toasté
Confit duck foie gras, toasted country bread

Suggestions du Chef • Chef suggestions

Noix de Saint-Jacques en coquille à la grenobloise
Sea scallops in their shell 'à la grenobloise'
supplément menu +¥1,500

Fricassée de volaille Tanba-kurodori de Kyoto aux cèpes
Tanba-kurodori chicken from Kyoto and cep fricassée
supplément menu +¥2,000

Mont-blanc à notre façon, sorbet mikan
Mont-blanc our way, mikan sorbet
supplément menu +¥1,000

Plats • Mains

A la carte ¥4,300

Carrelet à la meunière, pommes de terre à la fourchette
Plaice 'à la meunière', mashed potatoes

Calamars de l'ile de Sado au plat, aubergine confite
Baked squid from Sado island, confit aubergine

Cookpot de homard, céréales et bisque légère supplément menu +¥2,000
Cookpot of lobster and cereals, light bisque

Canard rôti aux épices, betteraves, navets et kaki, sauce dolce forte
Roasted duck with spices, beetroot, turnips and persimmon, dolce forte sauce

Longe de cochon de Gifu en cocotte, pommes boulangère
Loin of pork from Gifu in a cocotte, boulangère-style potatoes

Filet de bœuf aux poivres, supplément menu +¥2,000
grosses frites et cœur de sucrine
Peppered beef tenderloin, large French fries and cos lettuce

Fromages de France • Cheeses from France

Comté, Camembert de Hokkaido supplément menu +¥800
Comté, Camembert from Hokkaido

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

Tarte Tatin de pommes de Yamagata, supplément menu +¥800
crème épaisse
Apple from Yamagata tart Tatin, fresh cream

Les prix affichés sont hors service • *Prices excluding 10% service charges*