



Kyoto

LUNCH MENU

メニュー

Starter + main + dessert

前菜+メイン+デザート

¥ 4,600

Starter

Chilled courgette, cucumber and yogurt velouté

キュウリとヨーグルトの冷製ヴェルーテ

Benoit signature salad

-soft-boiled egg, bacon, mushrooms, golden croutons-

サラダブノワ

Main

Cookpot of sweetcorn, baby squid, peanut/coriander condiment

トウモロコシのクックポット イカとピーナッツ / コリアンダーのコンディモン

Basquaise-style chicken from Kansai

鶏胸・鶏もも肉のバスケーズ風

Oven-baked pork belly, summer vegetable bayaldi

豚のオープン焼き 夏野菜のバイヤルディ

Dessert

Chocolate* mousse

チョコレートのムース

Iced mojito composition

アイスモヒートのコンポジション

* Chocolate is made in our Manufacture in Tokyo
ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラ使用

Prix hors taxes. 7% de service
価格は税抜き表示です。サービス料7%を頂いております。

Starter

Escabèche-style sardines

¥ 2,000

イワシのエスカベッシュ

Chilled sweetcorn velouté, crab cake

¥ 2,000

トウモロコシの冷製ヴェルーテ 蟹のベニエ

'Niçoise' salad our way

¥ 2,200

ニース風 サラダ

Our pâté en croûte

¥ 2,400

パテ・アン・クルート ルシアン・タンドレ風

Main

Daily catch 'à la grenobloise', spinach leaves

¥ 3,200

本日の魚のグルノブローズ ほうれん草のソテー

Suzuki 'à la Dugléré', mizunasu, basil and pine nuts

¥ 3,200

スズキのポワレ 水茄子、バジル、ピーナッツのデュグレレ風

Our famous cassoulet, white beans

¥ 3,200

カスレ・ブノワ風 タルブ産白いんげん豆

Roasted duckling breast, potato gnocchi and edamame

¥ 3,600

フランス産鴨胸肉 オレンジ風味 ジャがいものニョッキ、枝豆

'Rossini' beef tenderloin, dauphine potato

¥ 5,500

牛フィレのロッシーニ

sup menu ¥ 2,000

Dessert

Vanilla ice cream 'flood' with espresso, praline

¥ 1,000

アッフオガード

Lemon and cucumber composition

¥ 1,100

レモンとキュウリのコンポジション

Armagnac savarin, Chantilly

¥ 1,400

サヴァラン アルマニャックとシャンティイ

Warm chocolate* tart

¥ 1,400

タルト・ショコラ

sup menu ¥ 500

Starter + main + dessert + hot drink

前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥ 6,800

-

4 dish experience menu according to the chef selection

シェフのおまかせ4品コース

¥ 12,000