

Lunch menu

ランチメニュー

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥5,500

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜2品+メイン+デザート+食後のお飲み物

¥7,500

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜+メイン2品+デザート+食後のお飲み物

¥8,500

Starter

A LA CARTE ¥2,000

Gourd velouté, squid and shallots

京都産バターナッツカボチャの温かいヴェルーテと甲烏賊

6 Burgundy snails with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個 ハーブバター

Country terrine, seasonal salad and toasted bread

テリーヌ・ド・カンパーニュ グリーンサラダ トースト

Benoit signature salad

-kidney beans, Paris mushrooms and pork rillettes-

サラダブノワ インゲン豆 マッシュルームと豚肉のリエット

Grilled octopus, herb and samphire condiment

宮津産真蛸のグリエ ハーブと海藻のコンディモン

Our pâté en croûte

追加料金 ¥1,100

パテ・アン・クルート

Main

A LA CARTE ¥3,500

Catch of the day, courgettes and black olives, marinière reduction

市場から届いた鮮魚 ズッキーニ タブナード 魚介のジュ

Seared sea scallops, gold caviar, Château-Chalon sauce追加料金 ¥1,100

帆立貝のドレとゴールドキャビア ソース・シャトーシャロン

Homemade cassoulet, white beans

追加料金 ¥1,100

ブノワ風カスレ 白いんげん豆

Ox cheek coked with red wine, carrots from Kyoto

牛頬肉のフォンダン 赤玉ねぎのマルムラードと人参

Roasted loin of pork from Kyoto, aubergine caviar and soft chilli

京の都もち豚のロティ 茄子のキャビア 伏見とうがらし

Peppered beef tenderloin, potatoes and rosemary 追加料金 ¥2,700

和牛フィレ肉とじゃが芋のロティ ソース・ポワブル

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

追加料金 ¥1,100

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

Vanilla ice cream 'flood' with espresso and praline

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Iced peacan nut and vanilla composition

クープ・グラッセ バニラアイス ペカンナッツのプラリネ*

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Meringue lemon tart our way

タルト・オ・シトロン

Armagnac savarin, lightly whipped Chantilly

サヴァラン アルマニャック 軽く泡立てたクリーム

*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

Please note that a 10% service charge will be added to the prices

価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。

Dinner menu

ディナーメニュー

STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜 + メイン + デザート + 食後のお飲み物

¥7,500

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜2品 + メイン + デザート + 食後のお飲み物

¥9,000

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK

前菜 + メイン2品 + デザート + 食後のお飲み物

¥11,000

Starter

A LA CARTE ¥ 2,500

Gourd velouté, squid and shallots

京都産バターナッツカボチャの温かいヴルーテと甲烏賊

6 Burgundy snails with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個 ハーブバター

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート

Benoit signature salad

-kidney beans, Paris mushrooms and pork rillettes-

サラダブノワ インゲン豆 マッシュルームと豚肉のリエット

Grilled octopus, herb and samphire condiment

宮津産真蛸のグリエ ハーブと海藻のコンディモン

Smoked salmon tartare, persimmon and gold caviar 追加料金 ¥1,100

軽い燻製サーモンのタルタル 柿とゴールドキャビア

Main

A LA CARTE ¥ 4,000

Catch of the day, courgettes and black olives, marinère reduction

市場から届いた鮮魚 ズッキーニ タブナード 魚介のジュ

Cookpot of lobster and early potatoes, homardine sauce

オマール海老のクックポット 新じゃが芋 追加料金 ¥2,300

ソース・オマールディーヌ

Homemade cassoulet white beans

ブノワ風カスレ 白いんげん豆

Seared duck from Omi, seasonal vegetables, fig condiment

滋賀県産近江鴨のロティ 無花果と秋野菜

Roasted loin of pork from Kyoto, aubergine caviar and soft chilli

京の都もち豚のロティ 茄子のキャビア 伏見とうがらし

Seared beef tenderloin, rainbow carrots and Espelette pepper

和牛フィレ肉のロティ 黄人参と人参のコンディモン

ソース・ジュ・ド・ブフ 追加料金 ¥2,700

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥ 1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

追加料金 ¥1,100

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

Vanilla ice cream 'flood' with espresso and praline

アッフォガート エスプレッソとプラリネ

Iced peacan nut and vanilla composition

クープ・グラッセ バニラアイス ペカンナッツのプラリネ*

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Meringue lemon tart our way

タルト・オ・シトロン

Armagnac savarin, lightly whipped Chantilly

サヴァラン アルマニャック 軽く泡立てたクリーム

*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

Please note that a 10% service charge will be added to the prices

価格は税込み表示です。サービス料10%を頂いております。