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
¥6,000

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK
前菜2品＋メイン＋デザート＋食後のお飲み物
¥7,800

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK
前菜＋メイン2品＋デザート＋食後のお飲み物
¥8,800

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Pea velouté, fresh cheese and lemon
えんどう豆の冷たいヴルーテ　フレッシュチーズとレモン

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
-green 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

Cookpot of potato gnocchi, black pepper and parmesan
じゃがいもニョッキのクックポット　黒胡椒とパルミジャーノ

Confit duck foie gras, amanatu from Kyoto marmalade and brioche　追加料金 ¥1,300
フォアグラのコンフィ　京都産甘夏のマルムラード

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Catch of the day in it natural way, broccoli and citrus, marinière reduction
市場から届いた鮮魚　ブロッコリーとアグリューム

Seared sea scallops, cauliflower, nanohana from Kyoto, Champagne sauce　追加料金 ¥1,100
帆立貝のドレ　カリフラワーと京都産菜の花
ソース・シャンパーニュ

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

Grilled loin of pork from Kyoto, cabbage and soft chilli
京の都もち豚マリネのグリル　ちりめんキャベツのソース

Homemade cassoulet white bean　追加料金 ¥1,500
カスレブノワ風　白いんげん豆

Peppered beef tenderloin, potatoes and rosemary　追加料金 ¥3,000
和牛フィレ肉とじゃがいものロティ　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　ピーカンナッツのプラリネ*

Traditional millefeuille
ミルフィーユ

Strawberry composition, delicate shortbread, coconut sorbet　追加料金 ¥1,100
苺とココナッツのコンポジション
温かいアングレーズソースと苺のジュ　軽やかなチュイル

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
¥8,000

2 STARTER + MAIN + DESSERT + HOT DRINK
前菜2品＋メイン＋デザート＋食後のお飲み物
¥9,300

STARTER + 2 MAIN + DESSERT + HOT DRINK
前菜＋メイン2品＋デザート＋食後のお飲み物
¥11,300

Starter

A LA CARTE ¥2,800

Pea velouté, fresh cheese and lemon
えんどう豆の冷たいヴルーテ　フレッシュチーズとレモン

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
-green 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, blood orange and gold caviar 追加料金 ¥1,100
軽く燻製したサーモンのタルタル
ブラッドオレンジとゴールドキャビア

Main

A LA CARTE ¥4,300

Catch of the day in it natural way, broccoli and citrus,
marinière reduction
市場から届いた鮮魚　ブロッコリーとアグリューム

Lobster cooked with butter, turnips from Kyoto and yuzu,
homardine sauce 追加料金 ¥2,700
オマール海老と京かぶら　柚子　ソース・オマルディーヌ

Homemade cassoulet white beans
カスレブノワ風　白いんげん豆

Seared duck from Omi, beetroot, cooking jus
滋賀県産近江鴨のロティ　ビーツのコンディモン

Grilled loin of pork from Kyoto, cabbage and soft chilli
京の都もち豚マリネのグリル　ちりめんキャベツのソース

Rossini-style beef tenderloin, 追加料金 ¥4,000
tender potatoes, Périgueux sace
和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風
じゃがいもののフォンダン　ソース・ペリグー

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　ピーカンナッツのプラリネ*

Traditional millefeuille
ミルフィーユ

Strawberry composition, delicate shortbread, coconut sorbet
苺とココナッツのコンポジション 追加料金 ¥1,100
温かいアングレーズソースと苺のジュ　軽やかなチュイル

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。