
Recommandations 3 verres

おすすめ泡・白・赤3杯セット

¥8,000

nm	G.H.Mumm・Grand Cordon Rosé	¥3,000
2020	Mercurey - Les Bois de Lalier Philippe Le Hardi	¥2,400
2020	Givry 1er Cru - Clos Jus Domaine Ragot	¥2,600

Au Verre グラスワイン

CHAMPAGNE シャンパーニュ

nm	Moët & Chandon ・ Brut Impérial	12cl	¥2,600
----	--------------------------------	------	--------

nm	G.H.Mumm ・ Grand Cordon Rosé	¥3,000
----	------------------------------	--------

BULLE スパークリングワイン

nm	Crémant de Bourgogne - Cuvée Agnès・Vitteaut-Alberti	12cl	¥1,900
----	---	------	--------

VIN BLANC 白ワイン

2023	Vouvray Sec ・ Marc Brédif	12cl	¥1,500
------	---------------------------	------	--------

2023	Sancerre ・ Pascal Jolivet	¥1,900
------	---------------------------	--------

2020	Mercurey - Les Bois de Lalier ・ Philippe Le Hardi	¥2,400
------	---	--------

VIN ROSÉ ロゼワイン

2023	Côtes de Provence - Fantastique ・Château Ste.Marguerite	12cl	¥1,600
------	---	------	--------

VIN ROUGE 赤ワイン

2020	Givry 1er Cru - Clos Jus ・ Domaine Ragot	12cl	¥2,600
------	--	------	--------

2018	Côte-Rôtie - Les Bécasses ・ M.Chapoutier	¥3,200
------	--	--------

2020	Côtes du Rhône-Villages ・ Paul Jaboulet Aîné	¥1,400
------	--	--------

2019	Montagne Saint-Émillion ・ Château Corbin	¥1,800
------	--	--------

VIN MOELLEUX 甘口ワイン

2020	Sauternes・Château Filhot	7cl	¥2,200
------	--------------------------	-----	--------

Historical Quotes

ブノワの歴史

The story begins over 110 years ago in Paris when Benoit Matray bought a restaurant in 1912 and gave it his name. Butcher with an excellent taste memory, he made it a must-see address, welcoming customers as a good living friend and generously.

In 1961, his grandson, Michel Petit, succeeded him as soon as he left the Paris hotel and restaurant school and gave it his own touch. He recalled "la vieille mère Marie", author of a recipe book that had made the place a success.

In April 2005, the Petit family decided to sell Benoit to Maison Ducasse. They did not think that, at the same time, this restaurant would gain international visibility: in September 2005, a Benoit bistro opened in Tokyo, another in 2008 in New York and finally Kyoto in 2020

物語は110年以上前、1912年のパリで始まります。
ブノワ・マトレーはとあるレストランを購入し、自身の名前を冠した店「ブノワ」としてオープンしました。精肉職人だった彼は優れた味の記憶の持ち主で、客を友人のように温かく迎える陽気で寛大な人柄が評判を集め、そのレストランを名店へと育て上げました。

1961年、孫のミシェル・プティがパリのホテル学校を卒業後に跡を継ぎ、店を様々に改革。さらに「ブノワ」の成功を支えたかつてのシェフ祖母マリーを呼び戻し、伝統料理のレシピを伝授してもらいました。

2005年4月、創業家のプティ夫妻は「ブノワ」をデュカスグループに譲渡しました。その時はこのレストランが国際的な注目を集めることになるとは思いもしませんでした。2005年9月に東京、2008年にニューヨーク、そして2020年「ブノワ」は京都にオープンしました。

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Pea velouté, fresh cheese and lemon

えんどう豆の冷たいヴェルーテ 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 small spelt, octopus and seasonal mushrooms

スペルト小麦と茸のクックポット 宮津産タコのマリネ

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Catch of the day in it natural way, broccoletti and citrus,

Champagne sauce

市場から届いた鮮魚 ブロッコリーとアグリユーム

ソース・シャンパーニュ

Sea scallops, a la grenobloise cauliflower

帆立貝のドレとカリフラワー グルノーブル風

Roasted duck breast, turnip from Kyoto and radish, dolce forte

鴨むね肉のロティと京かぶら ソース・ドルチェフォルテ

Homemade cassoulet white bean

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

カスレブノワ風 白いんげん豆

Peppered beef tenderloin, potatoes and rosemary

和牛フィレ肉とじゃがいものロティ ソース・ポワブル

additional fees 追加料金 ¥ 3,000

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

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥ 1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ additional fees 追加料金 ¥ 1,100

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

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Tarte Tatin hazelnut ice cream apple chips

紅玉のタルト・タタン ヘーゼルナッツアイスクリーム

りんごチップス

additional fees 追加料金 ¥ 550

Compsition fraise granola

奈良県特産苺"古都華"のコンポジション

有機オートミールとグラノーラ

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Profiteroles, hot chocolate* sauce

プロフィットロール*

ディプロマットクリーム/バニラアイス チョコレートの温かいソース

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

Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Roasted green asparagus and bottargeorte, delicate zabaglione

グリーンアスパラガスのロティとボツタルガ

ソース・サバイヨン

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Tender ox cheek, potato gnocchi au gratin

国産牛頬肉のフォンダン じゃがいものニョッキ

additional fees 追加料金 ¥ 700

*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。

Starter

A LA CARTE ¥ 2,800

Pea velouté, fresh cheese and lemon

えんどう豆の冷たいヴェルーテ 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

Roasted green asparagus and bottargeorte, delicate zabaglione

グリーンアスパラガスのロティとボツタルガ ソース・サバイヨン

additional fees 追加料金 ¥ 1,000

Main

A LA CARTE ¥ 4,300

Catch of the day in it natural way, broccoletti and citrus,

Champagne sauce

市場から届いた鮮魚 ブロッコリーとアグリユーム

ソース・シャンパーニュ

Lobster, seasonal vegetable, wasabi and pistachio salad

葡萄の木の香りをまとったオマール海老のサラダ

additional fees 追加料金 ¥ 3,800

Homemade cassoulet white beans

カスレブノワ風 白いんげん豆

Grilled loin of pork from Kyoto, savoy cabbage, charcutière sauce

もち豚ロースのグリルとちりめんキャベツ

ソース・シャルキュティエール

Rossini-style beef tenderloin,

additional fees 追加料金 ¥ 4,000

tender potatoes, Périgueux sauce

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

じゃがいものフォンダン ソース・ペリゲー

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

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥ 1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ additional fees 追加料金 ¥ 1,100

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

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Tarte Tatin hazelnut ice cream apple chip

紅玉のタルト・タタン ヘーゼルナッツアイスクリーム

additional fees 追加料金 ¥ 550

Compsition fraise granola

奈良県特産苺"古都華"のコンポジション

有機オートミールとグラノーラ

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Profiteroles, hot chocolate* sauce

プロフィットロール*

ディプロマットクリーム/バニラアイス チョコレートの温かいソース

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

Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

Starter

A LA CARTE ¥ 2,800

Cuttlefish, fennel, semolina and bulgur, iodized jus

甲烏賊とういきょうクスクスとブルグル

イカスミとジュ・ド・コキヤージュ

additional fees 追加料金 ¥1,000

Main

A LA CARTE ¥ 4,300

Confit duck thigh from Miyagi and turnip, duck sauce

宮城県産 鴨もも肉のコンフィと蕪 鴨のジュ

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

*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。