

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Chilled vichyssoise soup, thinly diced garnish
じゃがいもの冷製スープ ヴィシソワーズ

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 Yugué
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

Roasted figs, orange marmalade, chocolate sauce, red wine ice cream
いちじくのローストとマルムラード additional fees 追加料金 ¥ 880
赤ワインのアイスクリーム オレンジとショコラのソース

Profiteroles, hot chocolate* sauce
プロフィットロール*
ディプロマツトクリーム/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

Provencel vegetable ratatouille with a mollet egg
夏野菜のラタトゥイユとウフ・モレ

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

Chilled vichyssoise soup, thinly diced garnish
じゃがいもの冷製スープ ヴィシソワーズ

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

Provençal vegetable ratatouille with a mollet egg
夏野菜のラタトゥイユとウフ・モレ

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ューム
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

Ox cheek ravioli, summer vegetables
牛頬肉のラビオリ 旬野菜

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’ブチ 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

Roasted figs, orange marmalade,chocolate sauce, red wine ice cream
いちじくのローストとマルムラード additional fees 追加料金 ¥ 880
赤ワインのアイスクリーム オレンジとショコラのソース

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。

Recommandations 3 verres おすすめ泡・白・赤3杯セット		
¥ 7,000		
nm	Duval-Leroy Brut Réserve	¥2,800
2023	Pernand-Vergelesses-Denis	¥2,500
2015	Saint-Émilion • Clos de Jacobins	¥2,200

Au Verre グラスワイン

CHAMPAGNE シャンパーニュ		12cl
nm	Duval-Leroy Brut Réserve	¥2,800
BULLE スパークリングワイン		12cl
nm	Crémant de Bourgogne - Cuvée Agnès•Vitteaut-Alberti	¥1,900
VIN BLANC 白ワイン		12cl
2023	Sancerre • Pascal Jolivet	¥1,800
2023	Pernand-Vergelesses-Denis	¥2,500
2022	Côtes du Roussilon•M.Chapoutier	¥1,500
VIN ROSÉ ロゼワイン		12cl
2023	Côtes de Provence - Fantastique •Château Ste.Marguerite	¥1,600
VIN ROUGE 赤ワイン		12cl
2021	Marange 1er cru•Joseh Drouhin	¥2,500
2020	Côtes du Rhône-Villages • Paul Jaboulet Aîné	¥1,400
2017	Châteauneuf-du-Pape • Pie VI •M.Chapoutier	¥3,200
2015	Saint-Émilion • Clos de Jacobins	¥2,200
VIN MOELLEUX 甘口ワイン		7cl
2020	Sauternes•Château Filhot	¥2,200
	Port 10 year Tawny Quinta do Val	¥2,300

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・マトレーとは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。