

<div> <div> Recommandations 3 verres </div> <div> おすすめ泡・白・赤3杯セット </div> </div>		
¥ 7,300		
nm	G.H.Mumm・4.5	¥3,200
2023	Montagny 1er cru・Louis Jadot	¥2,600
2018	Puissequin Saint-Émilion Château des Laurets	¥1,900

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
2024	Sancerre・Pascal Jolive	¥1,900
2022	Montagny 1er cru・Louis Jadot	¥2,600
2022	Côtes du Roussilon・M.Chapoutier	¥1,500

VIN ROUGE 赤ワイン		12cl
2022	Santeney Vieilles Vignes・Lucien Muzard	¥2,500
2020	Côtes du Rhône ・Guigal	¥1,400
2019	Pauillac ・Château Haut-Bage Libéral	¥3,800
2018	Puissequin Saint-Émilion ・Château des Laurets	¥1,900

VIN MOELLEUX 甘口ワイン		7cl
2011	Sauternes・Château Lamothe Guignard	¥2,500
	Port 10 year Tawny Quinta do Voal	¥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。

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

French onion soup additional fees 追加料金 ¥ 1,500
オニオングラタンスープ

6 Chaland escargots with herb butter
シャラン産エスカルゴ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

Gourmet salad, BENOIT style
サラダグルマン ブノワ風

Cookpot of pearl barley from Yuge Farm and Kyoto vegetables
弓削牧場もち麦と京野菜のクックポッド

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Warm preparation of Sukumo grouper and shellfish
高知県宿毛産ハタとハマグリ ショードレ

Roasted Kyomochi Pork with turnip and celeriac fondant, pork jus
京もち豚肉ロースト 蕪と根セロリのフォンダン
ジュ・ド・コシヨン

Oxtail ravioli, spinach and goat cheese emulsion, creamy beef sauce
牛テールラビオリ ほうれん草とシェーブル

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

Roasted Kuroushi beef loin, pommes anna, bordelaise sauce
鹿児島黒牛ロースのロースト ポムアンナ ソースボルドレーズ
additional fees 追加料金 ¥ 2,500

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

Contemporary chesnut and bitter orange Mont blanc ,hezelnut ice cream
和栗のモンブラン・コンテンポラリー 栗とビターオレンジ
ヘーゼルナッツアイス additional fees 追加料金 ¥ 1,200

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

Foie gras au torchon with beets and blackcurrants
トーション仕立てのフォアグラ ビーツとカシス
additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Main

Charcoal-grilled scallop, fennel and yuzu condiment
炭火で繊細に火を入れたホタテ貝
フヌイユと柚子のコンディモン
additional fees 追加料金 ¥800

*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

French onion soup additional fees 追加料金 ¥ 1,200
オニオングラタンスープ

6 Chaland escargots with herb butter
シャラン産エスカルゴ6個 ハーブバター

Our pâté en croûte additional fees 追加料金 ¥ 800
パテ・アン・クルート

Gourmet salad, BENOIT style
サラダグルマン ブノワ風

Cuttlefish, fennel, semolina and bulgur, iodized jus
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

Main

A LA CARTE ¥ 4,300

Warm preparation of Sukumo grouper and shellfish
高知県宿毛産ハタとハマグリ ショードレ

Cookpot of langoustine and Yuge Farm barley, whey and kale
ラングスティーンと弓削牧場もち麦のクックポッド
ホエーとケール additional fees 追加料金 ¥ 2,000

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

Roasted Kyomochi Pork with turnip and celeriac fondant, pork Jus
京もち豚ロースト 蕪と根セロリのフォンダン
ジュ・ド・コシヨン

Roasted Kuroushi beef loin, caramelized lotus root and burdock,
madeira sauce
鹿児島黒牛ロースのロースト 蓮根とごぼうのキャラメリゼ
ソースマデラ additional fees 追加料金 ¥ 2,500

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

Contemporary chesnut and bitter orange Mont blanc ,hezelnut ice cream
和栗のモンブラン・コンテンポラリー 栗とビターオレンジ
ヘーゼルナッツアイス additional fees 追加料金 ¥1,200

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

Foie gras au torchon with beets and blackcurrants
トーション仕立てのフォアグラ ビーツとカシス
additional fees 追加料金 ¥1,100

Main

Rack of lamb Infused with hay, roasted leek, and lamb Jus
仔羊肉の薫焼き ポワローねぎのロースト
葱と柚子のコンディモン ジュ・ド・アニョー

*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。