

### *Recammandations 3 verres*

おすすめ泡・白・赤3杯セット

¥ 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 シャンパニユ	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 Roussillon • M.Chapoutier	¥1,500

VIN ROUGE 赤ワイン	12cl
2022 Santenay 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 Voval	¥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、孫のミ歇ル・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 蕎と根セロリのフォンダン  
ジュ・ド・コション

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

## 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

## 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  
アップフォガート エスプレッソとプラリネ

Traditional millefeuille  
ミルフィーユ

Contemporary chestnut and bitter orange Mont blanc ,hazelnut 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 アルマニヤック 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。

## 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  
ラングスティーヌ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 蕎と根セロリのフォンダン  
ジュ・ド・コション

Roasted Kuroushi beef loin, caramelized lotus root and burdock,  
madeira sauce  
鹿児島黒牛ロースのロースト 蓼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

## 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  
仔羊肉の藁焼き 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・アニヨー

## 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  
アップオガート エスプレッソとプラリネ

Traditional millefeuille  
ミルフィーユ

Contemporary chestnut and bitter orange Mont blanc ,hazelnut 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

\*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。