

<i>Recommandation 3 glasses</i> おすすめ泡・白・赤3杯セット		
¥ 6,800		
CHAMPAGNE	シャンパーニュ	
nm	Brut Réserve • Duval-Leroy	
¥2,800		
WHITE WINE	白ワイン	
2023	Pernand-Vergelesses • Domaine Denis Père et fils	
¥2,600		
RED WINE	赤ワイン	
2018	Puisseguin Saint-Émilion	
	Château des Laurets	
¥1,900		

By the glass グラスワイン

CHAMPAGNE	シャンパーニュ	12cl
nm	Brut Réserve • Duval-Leroy	¥2,800
BUBBLE	スパークリングワイン	12cl
nm	Crémant de Bourgogne	
	Cuvée Agnès • Vitteaut-Alberti	¥1,900
WHITE WINE	白ワイン	12cl
2024	Sancerre • Pascal Jolivet	¥1,900
2023	Pernand-Vergelesses • Domaine Denis Père et fils	¥2,600
2022	Luberon • La Ciboise • M. Chapoutier	¥1,500
RED WINE	赤ワイン	12cl
2022	Savigny-les-Beaune • Louis Latour	¥2,800
2020	Saint-Chinian • Laurent Miquel	¥1,500
2018	Puisseguin Saint-Émilion • Château des Laurets	¥1,900
DESSERT WINE	甘口ワイン	7cl
2011	Sauternes • Château Lamothe Guignard	¥2,500
10 y	Porto • Tawny • Quinta do Noval	¥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

オニオングラタンスープ

additional fees 追加料金 ¥ 1,500

6 snails from Challans 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

Kyoto-caught spanish mackerel and turnips, cookpot

弓削牧場のもち麦と京都産鱈のクックポット

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Flounder with asparagus ravioli and fish soup

ヒラメのポワレ アスパラガスとラビオリ スープ・ド・ポワソン

Roasted “Kyo Mochi” pork tenderloin with crispy crust,

thyme-scented potato purée, pork jus

京もち豚のドレとクルスティアン

タイム香るじゃがいものピューレ ジュ・ド・コション

Oxtail ravioli, spinach and goat cheese emulsion

牛テールラビオリ ほうれん草とシェーブル

Homemade cassoulet, white bean

カスレブノワ風 白いんげん豆

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Roasted Kagoshima wagyu beef tenderloin,

pommes anna, bordelaise sauce

鹿児島黒牛フィレ肉ロティ ポムアンナ ソースボルドレーズ

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

Fraises malba pistacio ice cream

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

苺のメルバ ピスタチオアイスクリーム

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

White asparagus, sauce maitaise

ホワイトアスパラガス ソースマルテーズ

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Main

Charred sea scallops, fennel and yuzu

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 ¥1,100

*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

オニオングラタンスープ

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

6 snails from Challans 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

パテ・アン・クルート

additional fees 追加料金 ¥ 800

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

Flounder with asparagus ravioli and fish soup

ヒラメのポワレ アスパラガスとラビオリ スープ・ド・ポワソン

Lamb smoked with hay, leeks from poireau and mustard,

cooking jus

干し草で燻した仔羊肉 ポワローとマスタード ジュ・ド・アニョー

Homemade cassoulet, white beans

カスレブノワ風 白いんげん豆

Roasted “Kyo Mochi” Pork tenderloin with crispy crust,

thyme-scented potato purée, pork jus

京もち豚ドレのとクルスティアン

タイム香るじゃがいものピューレ ジュ・ド・コシヨン

Roasted Kagoshima wagyu beef tenderloin,

caramelized lotus root and burdock, madeira sauce

鹿児島黒牛フィレ肉のロティ 蓮根と牛蒡のキャラメリゼ

マデラソース

additional fees 追加料金 ¥ 3,300

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

Fraises malba pistacio ice cream

additional fees 追加料金 ¥ 1,200

苺のメルバ ピスタチオアイスクリーム

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

White asparagus, sauce maitaise

ホワйтアスパラガス ソースマルテーズ

additional fees 追加料金 ¥1,100

Main

Roasted Kagoshima black wagyu chateaubriand,potato purée,

pepper sauce

鹿児島黒牛シャトーブリアンのロティ じゃがいものピューレ

ソースポワブル

additional fees 追加料金 ¥15,000

*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。