

Recommandation 3 glasses

おすすめ泡・白・赤3杯セット

¥6,800

CHAMPAGNE シャンパニュ

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

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

By the glass グラスワイン

CHAMPAGNE シャンパニュ 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

物語は110年以前、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

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鰯のクックポット

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

Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

Starter

White asparagus, sauce maltaise

ホワイトアスパラガス ソースマル泰ーズ

additional fees 追加料金 ¥ 1,100

Main

Charred sea scallops, fennel and yuzu

炭火で纖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

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

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・アニヨー

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リスティアン

タイム香るじゃがいものピュレ ジュ・ド・コション

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

Seasonal Recommendation

季節のおすすめ料理

Starter

White asparagus, sauce maltaise

ホワイトアスパラガス ソースマル泰ーズ

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

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。