

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Velouté de petits pois
プティポワのヴェルーテ

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

Benoit signature salad -mixed salad leaves, green
beans, Paris mushrooms, confit gizzard and pork-
サラダグルマン ブノワ風

Kyoto-caught Spanish mackerel and turnips, cookpot
京都産鯖とカブのクックポット

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Pan-seared hirame, green asparagus with 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
京もち豚のフィレ肉ロティとクルスティアン
タイムの香り ジャがいものピュレ

Noda duck confit, brussels sprouts and cabbage vinaigrette,
duck jus
野田鴨のコンフィ 芽キャベツと鴨のジュ

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 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

Strawberry Melba pistachio 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

Warm white asparagus, maltaise reduction
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

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 ¥ 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

Velouté de petits pois
ブティポワのヴルーテ

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

Benoit signature salad -mixed salad leaves, green beans, Paris
mushrooms, confit gizzard and pork-
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

Pan-seared hirame, green asparagus with 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

Noda duck confit, Brussels sprouts and cabbage vinaigrette,
duck jus
野田鴨のコンフィ 芽キャベツと鴨のジュ

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
京もち豚のフィレ肉ロティとクルスティアン
タイムの香り じゃがいものピュレ

Roasted Kagoshima Wagyu beef Tenderloin,
caramelized lotus root and burdock, madeira sauce
鹿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'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

Strawberry Melba pistachio 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

Warm white asparagus, maltaise reduction
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

Roasted Kagoshima black Wagyu chateaubriand, potato purée,
pepper sauce

鹿児島黒牛のシャトーブリアンのロティ
じゃがいものピュレ 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。

Recommandations 3 verres

おすすめ泡・白・赤3杯セット

¥7,000

CHAMPAGNE シャンパーニュ
G.H. Mumm • Grand Cordon Rosé
¥3,000

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 Duval-Leroy Brut Réserve	¥2,800
nm G.H.Mumm • Grand Cordon Rosé	¥3,000
BULLE 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 Luberon • M.Chapoutier	¥1,500
2023 Pernand-Vergelesses • Domaine Denis Père et fils	¥2,600
2021 Cotes de Provence • La Croix	¥1,500
2019 Condrieu • Cote Chatillon • Bonnefond	¥2,600
RED WINE 赤ワイン	12cl
2019 Saviny-lés-Beaune • Luis Latour	¥2,500
2020 Saint-Chinian • Laurent Miquel	¥1,500
2018 Puisseguin Saint-Émilion • Château des Lauret	¥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

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。