

---

---

### Recommandations 3 verres

おすすめ泡・白・赤3杯セット

¥6,800

CHAMPAGNE シャンパーニュ

nm Duval-Leroy Brut Réserve

¥2,800

WHITE WINE 白ワイン

2021 Savigny-Lés-Beaune・Benoit Girardin

¥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

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

2021 Savigny-Lés-Beaune・Benoit Girardin

¥2,600

2021 Cotes de Provence・La Croix

¥1,900

2019 Condrieu・Cote Chatillon・Bonnefond

¥2,600

RED WINE 赤ワイン

12cl

2019 Savigny-Lés-Beaune・Luis Latour

¥2,500

2020 Saint-Chinian・Laurent Miquel

¥1,500

2018 Puisseguin Saint-Émillion・Château des Lauret

¥1,900

DESSERT WINE 甘口ワイン

7cl

2011 Sauternes・Château Lamothe Guignard

## 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

### Velouté de petits pois

プ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

### 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 Sea bass, green asparagus with ravioli and fish soup

スズキのポワレ 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

### Ohmi duck confit, brussels sprouts and cabbage vinaigrette,

duck jus

近江鴨のコンフィ 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

¥ 6,800

### 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

### 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

Summer vegetable ratatouille, soft-boiled egg, basil mayonnaise

夏野菜のラタトゥイユ 半熟卵 バジルマヨネーズ

### 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

### Dessert

Iced mango and fromage blanc composition

宮崎県産完熟マンゴーとフロマージュブランのクーブグラッセ

ライムのグラニテ

additional fees 追加料金 ¥1,500

\*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 ¥ 1,200  
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 Sea bass, green asparagus with ravioli and fish soup  
スズキのポワレ アスパラガスとラビオリ スープ・ド・ポワソン

Ohmi duck confit, Brussels sprouts and cabbage vinaigrette,  
duck jus  
近江鴨のコンフィ 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

Profiteroles, hot chocolate\* sauce  
プロフィットロール\*  
ディプロマッドクリーム/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

Summer vegetable ratatouille, soft-boiled egg, basil mayonnaise  
夏野菜のラタトゥイユ 半熟卵 バジルマヨネーズ

### 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

### Dessert

Iced mango and fromage blanc composition  
宮崎県産完熟マンゴーとフロマージュブランのクーブグラッセ  
ライムのグラニテ  
additional fees 追加料金 ¥1,500

\*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。