

<i>Recommandations 3 verres</i> おすすめ泡・白・赤3杯セット		
¥ 7,000		
CHAMPAGNE	シャンパーニュ	
nm	Duval-Leroy Brut Réserve	
¥2,800		
WHITE WINE	白ワイン	
2022	Rully 1er cru Mont Palais • Jaeger Defaix	
¥2,800		
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	Cotes de Rhone • F.Perrin	¥1,500
2024	Sancerre • Pascal Jolivet	¥2,200
2022	Rully 1er cru Mont Palais • Jaeger Defaixx	¥2,800
RED WINE	赤ワイン	12cl
2023	Vinsobres • Le Cornuds F.Perrin	¥1,500
2020	Gevry 1er cru Bois Chevaux • Thenard	¥2,600
2018	Puisseguin Saint-Émilion • Château des Lauret	¥1,900
DESSERT WINE	甘口ワイン	7cl
2017	Sauternes • Château Suduiraut	¥2,800

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

Sweetcorn velouté, crispy shrimps and basil

とうもろこしのヴルーテ、海老とバジルのカダイフ包み

additional fees 追加料金 ¥ 800

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, pork

サラダグルマン ブノワ風

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Pan-seared sea bass, green asparagus and rock fish cooking jus

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, potato purée with thyme,
cooking jus

京もち豚のロティ タイム香るじゃがいものピュレ

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

Searerd tenderloin of beef from Kagoshima, Maxim's potatoes,
béarnaise sauce

鹿児島県産牛フィレ肉のロティ ポム・マキシム

ソースベアルネーズ

additional fees 追加料金 ¥ 3,850

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

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, lime granité

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

Sweetcorn velouté, crispy shrimps and basil

とうもろこしのヴェルーテ、海老とバジルのカダイフ包み

additional fees 追加料金 ¥ 800

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 and rock fish cooking jus

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

Homemade cassoulet white beans

カスレブノワ風 白いんげん豆

Roasted Kyo Mochi pork tenderloin, potato purée with thyme, cooking jus

京もち豚のロティ タイム香るじゃがいものピュレ

Searerd tenderloin of beef from Kagoshima, Maxim's potatoes,

béarnaise sauce

鹿児島県産牛フィレ肉のロティ ポム・マキシム

ソースベアルネーズ

additional fees 追加料金 ¥ 3,850

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

Cookpot of lobster and potato, delicate homardine

オマール海老とじゃがいものクックポット

ソースオマールディーヌ additional fees 追加料金 ¥6,600

Roasted Kagoshima black Wagyu chateaubriand, potato purée,

pepper sauce

鹿児島県産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, lime granité

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。