
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

Starter

A LA CARTE ¥ 2,400

Pea velouté, fresh cheese and lemon

えんどう豆の冷たいヴェルーテ フレッシュチーズとレモン

6 Burgundy snails with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ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

-green beans, Paris mushrooms and pork rillettes-

サラダブノワ インゲン豆 マッシュルームと豚肉のリエット

Cookpot of potato gnocchi, black pepper and parmesan

じゃがいもニョッキのクックポット 黒胡椒とパルミジャーノ

Confit duck foie gras, amanatu from Kyoto,
marmalade and brioche

追加料金 ¥1,300

フォアグラのコンフィ 京都産甘夏のマルムラード

Main

A LA CARTE ¥ 3,900

Catch of the day in it natural way, green asparagus,
rock fish soup reduction

市場から届いた鮮魚 グリーンアスパラガスとスープ・ド・ポワソン

Seared sea scallops, cauliflower,
nanohana from Kyoto, Champagne sauce

追加料金 ¥1,100

帆立貝のドレ カリフラワーと京都産菜の花
ソース・シャンパーニュ

Ox cheek coked with red wine, carrots from Kyoto

牛頬肉のフォンダン 赤玉ねぎのマルムラードと人参

Grilled loin of pork, shiitake condiment and bamboo from Kyoto

京の都もち豚マリネのグリル 大原産筍と花山椒

Homemade cassoulet white bean

追加料金 ¥1,500

カスレブノワ風 白いんげん豆

Peppered beef tenderloin, potatoes and rosemary

追加料金 ¥3,000

和牛フィレ肉とじゃがいものロティ ソース・ポワブル

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥ 1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

追加料金 ¥1,100

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

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

Crème caramel, orange and ginger, olive oil ice cream

クリームキャラメル オレンジのキャラメルソース
オレンジと生姜のマーマレード オリーブオイルのアイス

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Strawberry and coconut composition

追加料金 ¥1,100

苺とココナッツのコンポジション
温かいアングレーズソースと苺のジュ 軽やかなチュイル

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

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

Starter

A LA CARTE ¥2,800

Pea velouté, fresh cheese and lemon

えんどう豆の冷たいヴルーテ フレッシュチーズとレモン

6 Burgundy snails with herb butter

ブルゴーニュ産エスカルゴ6個 ハーブバター

Our pâté en croûte

パテ・アン・クルート

Benoit signature salad

-green beans, Paris mushrooms and pork rillettes-

サラダブノワ インゲン豆 マッシュルームと豚肉のリエット

Soft-boiled egg from Uji, green asparagus, chicory condiment

ウフ・モレとグリーンアスパラガス エンダイブのコンディモン

Smoked salmon tartare, blood orange and gold caviar 追加料金 ¥1,100

軽く燻製したサーモンのタルタル

ブラッドオレンジとゴールドキャビア

Main

A LA CARTE ¥4,300

Catch of the day in it natural way, green asparagus,

rock fish soup reduction

市場から届いた鮮魚 グリーンアスパラガスとスープ・ド・ポワソン

Lobster, seasonal vegetable, wasabi and pistachio salad 追加料金 ¥3,800

葡萄の木の香りをまとったオマール海老のサラダ

Homemade cassoulet white beans

カスレブノワ風 白いんげん豆

Roasted rack of lamb, green peas and kamomasu from Kyoto

仔羊の鞍下のロティ 賀茂茄子とえんどう豆

Grilled loin of pork, shiitake condiment and bamboo from Kyoto

京の都もち豚マリネのグリル 大原産筍と花山椒

Rossini-style beef tenderloin,

追加料金 ¥4,000

tender potatoes, Périgueux sauce

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

じゃがいものフォンダン ソース・ペリグー

Cheese & Dessert

A LA CARTE ¥1,500

Petit Taro cheese, honey from Mme Yugé

追加料金 ¥1,100

弓削牧場の'プチ タロウ'チーズとハチミツ

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

Crème caramel, orange and ginger, olive oil ice cream

クリームキャラメル オレンジのキャラメルソース

オレンジと生姜のマーマレード オリーブオイルのアイス

Traditional millefeuille

ミルフィーユ

Strawberry and coconut composition

追加料金 ¥1,100

苺とココナッツのコンポジション

温かいアングリーズソースと苺のジュ 軽やかなチュイル

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

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。