

報道関係者各位

2023年3月2日  
株式会社 The DINING

## 【京都初出店！ 京野菜など地元食材を使用した串揚げも】 「フレンチ串揚げ・炭焼き BEIGNET（ベニエ） 京都高台寺」 が3月7日（火）グランドオープン

株式会社The DINING(本社：大阪市北区、代表取締役：平山英夫)が運営する「フレンチ串揚げ・炭焼き BEIGNET（ベニエ） 京都高台寺」が、2023年3月7日（火）にグランドオープンいたします。



弊社は、大阪・東京を中心に計20店舗を運営。

その中でも大阪・東京で既に人気を博す「BEIGNET（ベニエ）」が、高台寺一念坂から新しい”おもてなし”を発信したいとの強い思いで、京都の有名観光地である東山区・高台寺エリアに初進出する運びとなりました。

”ベニエ”とは、フランス語で「揚げた生地」を意味し、フランス料理の技法の一つ。

外はカリッと、中はふっくら。上品な仕上がりとなっております。

そんな日本では珍しい”ベニエ”を串揚げスタイルで、炭焼きのお料理とともにコース形式でご提供いたします。

お料理の内容は季節によって変化するのが特徴で、京都らしく”京野菜”などを使用したものも。店内にはワインセラーも完備。常時100アイテム程の中から、それぞれのお料理に合わせたワインをお選びいただけます。

高台寺一念坂の入り口に佇む京町家が舞台。

京都らしい雰囲気ですっきりとした時間をお過ごしいただけます。

1階のカウンター席は、シェフが目の前で調理する様子を見ることができ、”ライブ感”が魅力。2階のテーブル席・個室からは、四季を通じて様々な表情を見せる高台寺界隈の景色をご堪能いただけます。

入学、卒業祝い・クリスマス・忘年会・新年会...あらゆる用途でのご利用を心よりお待ちしております。

### 【店舗概要】

店舗名：フレンチ串揚げ・炭焼き BEIGNET（ベニエ） 京都高台寺

所在地：〒605-0826 京都市東山区高台寺南門通下河原町東入栴屋町362

電話番号：075-741-6925

席数：25席（カウンター7席、テーブル席4席×2、個室2室（4名/6名））

営業時間：ランチ 12:00～15:00（L.O. 13:00） / ディナー 17:00～22:00（L.O. 20:00）

定休日：月曜日（12/31-1/3はお休み）

### 【メニュー情報】

お料理は”おまかせコース”のみのご提供となります

#### ■ランチ

Aコース：5,500円

Bコース：7,700円（メイン：京都A5フィレ肉）

#### ■ディナー

Aコース：8,800円

Bコース：11,000円（メイン：京都A5フィレ肉）



### 【座席情報】

#### ■1階

カウンター7席

#### ■2階

テーブル4席×2、個室2室（4名/6名）

※2階個室は、個室料金として別途1組1,100円頂戴しております

※全ての個室はつなげることが可能です



### 【本件お問い合わせ先】

株式会社 The DINING

担当：小田桐 健太郎（おだぎり けんたろう）

090-9046-3735 / 075-741-6925

[odagiri@thedining.co.jp](mailto:odagiri@thedining.co.jp)

