

TENJIN

MENU PREFIX

am11:30~pm14:30(LO14:00)

Prefix menu A ¥ 7,590 スターター、魚又は肉料理、デザート、食後のお飲物

Prefix menu B ¥ 10,120 スターター、魚料理、肉料理、デザート、食後のお飲物

*下記メニューより1品ずつお選び下さい。

STARTER / 前菜

Seafoods parfait

海の幸 パフェ

Mackerel instant smoked Saint-Maure blanc

関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ (+¥500)

Scallop shiso vichyssoise

帆立貝 紫蘇 ヴィシソワーズ

Scampi autumn mushrooms sauce béarnaise

手長海老 秋の茸 ベアルネーズソース (+¥500)

FISH / 魚料理

John dory artichoke celery

的鯛 アーティチョーク セロリ

Amadai grilled scales spinach

丹後ぐじ 鱗焼 ほうれん草 (+¥500)

Sea bream chrysanthemum dried mullet roe

スズキ 春菊 唐墨

MEAT / 肉料理

Kinka pork ginger gribiche sauce
金華豚 生姜 グリビッシュソース

Rack of lamb autumn truffle
西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ

Challandaise duck spicy honey purple carrot
シャラン産鴨胸肉 蜂蜜エピス 紫人参 (+¥1,000)

Japanese beef tenderloin grill farms vegetables
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,000)

DESSERT / デザート

Citrus fruits honey espuma
柑橘 蜂蜜のエスプーマ

Kiwi fruit tarragon blanc-manger
キウイフルーツ エストラゴン ブランマンジェ

Lily root Mont-Blanc
百合根 モンブラン

ROKU KYOTO Autumn parfait
ROKU KYOTO の秋パフェ (+¥1,000)

chef de cuisine akira taniguchi

表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。