

# TENJIN

CAFÉ & BAR MENU À LA CARTE

am 11 :30~pm 23 :00

## APPETIZER & SALADE & SOUPE / アペタイザー&サラダ&スープ

*Country style pate kyoto pickles* ¥2,530

自家製 田舎風パテ 京漬物

*Parma prosciutto aged 18 months / Kujo leek and cubeb pepper* ¥2,277

パルマ産プロシュート 18ヶ月熟成 九条ネギとジャワペッパー

*Tamba chicken leg charcoal grill Caeser salad* ¥2,783

丹波地鶏もも肉 炭焼 シーザーサラダ

*Seasonal salad* ¥2,024

季節の彩りサラダ

*Comté de montagne aged 24 months onion gratin soup* ¥2,277

コンテ・ド・モンターニュ 24ヶ月熟成 オニオングラタンスープ

*Kyoto vegetables minestrone soup garlic toast* ¥1,897

京野菜ミネストローネ ガーリックトースト

## SANDWICH / サンドウィッチ

*American club house sandwich rye bread* ¥3,036

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

*Kyoto Wagyu putty cheese hamburger* ¥4,807

京都産和牛パテ チーズバーガー

PASTA & RISOTTO / パスタ&リゾット

<i>Spaghetti pescatore</i>	¥3,036
スパゲッティー ペスカトーラ	
<i>Lamb ragout tagliatelle</i>	¥3,289
オーストラリア産仔羊のラグー タリアテッレ	
<i>Fourme d'ambert risotto seasonal mushrooms</i>	¥3,036
フルムダンベールのリゾット 旬の茸	

DESSERTS/ デザート

<i>Cakes of the day</i>	¥1,518
本日のケーキ	
<i>ROKU KYOTO Autumn parfait</i>	¥3,542
ROKU KYOTO の秋パフェ	
<i>Assorted fruits</i>	¥2,783
フルーツ盛り合せ	
<i>Assorted cheese</i>	¥3,162
チーズ盛り合せ	

*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。