

TENJIN

Chef de Cuisine
Akira Taniguchi

AFTERNOON TEA

-kitayama sugi-

¥6,072

[First plate]	[巻の段]
Warabimochi Umeshu Cacao Baba	わらび餅 梅酒 カカオ ババ
[Second plate]	[貳の段]
Homemade pate de campagne and figs	自家製パテドカンパーニュと無花果
Salmon marinade and zucchini	サーモンマリネとズッキーニ
Kyoto Wagyu beef burger	京都産和牛のミニバーガー
Mibuna Quiche lorraine	京壬生菜のキッシュロレーヌ
[Third plate]	[参の段]
Cherry parfait glass	チェリーのパルフェグラス
Matcha rolled cake	抹茶のロールケーキ
Lily root mont blanc	百合根のモンブラン
[Fourth plate]	[肆の段]
Tamba chestnut lentils monaka	丹波栗 レンズ豆 最中
Bonbon chocolate	ボンボンショコラ
Olive financier	オリーブのフィナンシェ
[Fifth plate]	[伍の段]
Hojicha panna cotta	ほうじ茶のパナコッタ
Honey ginger lemon	蜂蜜 生姜 檸檬
[Sixth plate]	[陸の段]
Two kinds of scones (Plain, Tamba black beans)	スコーン2種 (プレーン、丹波黒豆)
Original jam	ROKUオリジナルジャム
Clotted cream	クロテッドクリーム

ORIGINAL TEA SELECTION

オリジナル ティー セレクション

Kyoto Black Tea	京都紅茶
Kyoto Black Tea & Flower	京都紅茶&フラワー
Kyoto Black Tea & Ginger	京都紅茶&ジンジャー
Kyoto Black Tea & Cinnamon	京都紅茶&シナモン
Kyoto Earl Gray	京都アールグレイ
Mix Herb & Green Tea	ミックスハーブティー&緑茶
Fresh Herb Tea (from ROKU KYOTO Herb Garden)	フレッシュハーブティー (ROKU KYOTO ハーブ園)
Chamomile	カモミール