

TENJIN

MENU À LA CARTE

am11:30~pm14:30(LO14:00) / pm17:30~pm22:00(LO21:00)

STARTER / 前菜

Seafoods parfait

海の幸 パフェ

¥4,427

Mackerel instant smoked Saint-Maure blanc

関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ

¥4,807

Scallop shiso vichyssoise

帆立貝 紫蘇 ヴィシソワーズ

¥4,301

Scampi autumn mushrooms sauce béarnaise

手長海老 秋の茸 ベアルネーズソース

¥4,807

FISH / 魚料理

John dory artichoke celery

的鯛 アーティチョーク セロリ

¥5,313

Amadai grilled scales spinach

丹後ぐじ 鱗焼 ほうれん草

¥5,692

Sea bream chrysanthemum dried mullet roe

スズキ 春菊 唐墨

¥5,060

MEAT / 肉料理

Kinka pork ginger gribiche sauce

金華豚 生姜 グリビッシュソース ¥6,325

Rack of lamb autumn truffle

西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ ¥6,831

Challandaise duck spicy honey purple carrot

シャラン産鴨胸肉 蜂蜜エピス 紫人参 ¥7,337

Japanese beef tenderloin grill farms vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 ¥8,222

Kyoto wagyu tenderloin grill farms vegetables

京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 ¥1,3915

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheeses

シェフ厳選 チーズ ¥3,795

DESSERT / デザート

Citrus fruits honey espuma

柑橘 蜂蜜のエスプーマ ¥2,277

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 ¥2,277

Lily root Mont-Blanc

百合根 モンブラン ¥2,530

ROKU KYOTO Autumn parfait

ROKU KYOTO の秋パフェ ¥3,542

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。