

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

À LA CARTE

APPETIZER / 前菜

Mackerel, Goat cheese bavarois, Watercress サバ 山羊のバヴァロワ クレソン	¥4,554
Botan shrimp, Romaine lettuce, Hollandaise 牡丹海老 ロメインレタス オランダーズ	¥4,427
Squid, Smoked duck carbonara アオリイカ 燻製鴨 カルボナーラ	¥4,174
White asparagus, Firefly squid, Sauce gribiche ロワール産ホワイトアスパラガス ホタルイカ グリビッシュ	¥4,807

FISH / 魚料理

Sea bream, Girolles, Fava beans 桜鯛 ジロール茸 空豆	¥5,313
Char, Canola flower, Sauce grenoble 岩魚 菜の花 グルノーブル	¥5,313
Rock fish, Abalone, Saffron 笠子 アワビ サフラン	¥5,439

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

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。

MEAT / 肉料理

Veal fillet, Green peas, Morel mushrooms 仔牛フィレ肉 グリンピース モリーユ茸	¥7,210
Rack of lamb, Couscous, Coconut 西オーストラリア産仔羊 タブレ ココナッツ	¥6,957
Guineafowl, Foie gras, Hazelnuts 石黒農場ホロホロ鶏 フォアグラ ノワゼット	¥7,084
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables 国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥8,222

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheeses シェフ厳選 チーズ	¥3,795
------------------------------------	--------

DESSERT / デザート

Strawberry, Olive oil, Pistachio 苺 オリーブオイル ピスタチオ	¥2,277
Green asparagus, Amanatsu, Sesame グリーンアスパラガス 甘夏 胡麻	¥2,277
Mandarin, Elderflower, Champagne マンダリン エルダーフラワー シャンパーニュ	¥2,277
ROKU KYOTO Spring parfait ~ Kyoto strawberry and rose parfait ~ ROKU KYOTOの春パフェ ~京都産苺と薔薇のパフェ~	¥3,542

LUNCH PREFIX MENU

Prefix Menu A

¥7,590

Appetizer, Fish or Meat, Dessert, Ocha
前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

Prefix Menu B

¥10,120

Appetizer, Fish, Meat, Dessert, Ocha
前菜、魚料理、肉料理、デザート、お茶

Please select one item from the next page
次頁より1品ずつお選びください。

APPETIZER / 前菜

Mackerel, Goat cheese bavarois, Watercress
サバ 山羊のバヴァロワ クレソン

Botan shrimp, Romaine lettuce, Hollandaise
牡丹海老 ロメインレタス オランダーズ

Squid, Smoked duck carbonara
アオリイカ 燻製鴨 カルボナーラ

White asparagus, Firefly squid, Sauce gribiche
ロワール産ホワイトアスパラガス ホタルイカ グリビッシュ (+¥633)

FISH / 魚料理

Sea bream, Girolles, Fava beans
桜鯛 ジロール茸 空豆

Char, Canola flower, Sauce grenoble
岩魚 菜の花 グルノーブル

Rock fish, Abalone, Saffron
笠子 アワビ サフラン

MEAT / 肉料理

Veal fillet, Green peas, Morel mushrooms
仔牛フィレ肉 グリンピース モリーユ茸

Rack of lamb, Couscous, Coconut
西オーストラリア産仔羊 タブレ ココナッツ

Guineafowl, Foie gras, Hazelnuts
石黒農場ホロホロ鶏 フォアグラ ノワゼット

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

DESSERT / デザート

Strawberry, Olive oil, Pistachio
苺 オリーブオイル ピスタチオ

Green asparagus, Amanatsu, Sesame
グリーンアスパラガス 甘夏 胡麻

Mandarin, Elderflower, Champagne
マンダリン エルダーフラワー シャンパーニュ

ROKU KYOTO Spring parfait ~ Kyoto strawberry and rose parfait ~
ROKU KYOTOの春パフェ ~京都産苺と薔薇のパフェ~ (+¥1,265)

DINNER MENU

麓 -ROKU-

¥15,180

Amuse bouche

アミューズ

Mackerel, Goat cheese bavarois, Watercress

サバ 山羊のバヴァロワ クレソン

White asparagus, Firefly squid, Sauce gribiche

ロワール産ホワイトアスパラガス ホタルイカ グリビッシュ

FISH (Please select one item from the next page)

魚料理 (次頁より1品お選びください)

MEAT (Please select one item from the next page)

肉料理 (次頁より1品お選びください)

DESSERT (Please select one item from the next page)

デザート (次頁より1品お選びください)

Ocha

お茶

FISH / 魚料理

Sea bream, Girolles, Fava beans

桜鯛 ジロール茸 空豆

Char, Canola flower, Sauce grenoble

岩魚 菜の花 グルノーブル

Rock fish, Abalone, Saffron

笠子 アワビ サフラン

MEAT / 肉料理

Veal fillet, Green peas, Morel mushrooms

仔牛フィレ肉 グリンピース モリーユ茸

Rack of lamb, Couscous, Coconut

西オーストラリア産仔羊 タブレ ココナッツ

Guinea fowl, Foie gras, Hazelnuts

石黒農場ホロホロ鶏 フォアグラ ノワゼット

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

DESSERT / デザート

Strawberry, Olive oil, Pistachio

苺 オリーブオイル ピスタチオ

Green asparagus, Amanatsu, Sesame

グリーンアスパラガス 甘夏 胡麻

Mandarin, Elderflower, Champagne

マンダリン エルダーフラワー シャンパーニュ

ROKU KYOTO Spring parfait ~ Kyoto strawberry and rose parfait ~

ROKU KYOTOの春パフェ ~京都産苺と薔薇のパフェ~ (+¥1,265)

LIGHT MEAL

APPETIZER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Country style pate, Kyoto pickles 自家製 田舎風パテ 京漬物	¥2,530
Parma prosciutto aged 18 months, Kujo leek and Cubeb pepper 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	¥2,277
Charcoal grilled Tamba chicken leg, Caeser salad 丹波地鶏もも肉 炭焼 シーザーサラダ	¥2,783
Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥2,024
Comté de montagne aged 24 months, Onion gratin soup 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	¥2,277
Kyoto vegetable minestrone soup, Garlic toast 京野菜ミネストローネ ガーリックトースト	¥1,897

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

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。

SANDWICH / サンドウィッチ

American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,036
Kyoto Wagyu patty cheese hamburger 京都産和牛パテ チーズバーガー	¥4,807

PASTA & RISOTTO / パスタ&リゾット

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

DESSERT / デザート

Cakes of the day 本日のケーキ	¥1,518
ROKU KYOTO Spring parfait ~ Kyoto strawberry and rose parfait ~ ROKU KYOTOの春パフェ ~京都産苺と薔薇のパフェ~	¥3,542
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
Assorted cheese チーズ盛り合せ	¥3,162

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

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。

KID'S MENU À LA CARTE

Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥1,265
Corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,138
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,518
Tomato sauce spaghetti スパゲッティ トマトソース	¥1,771
Meat sauce spaghetti スパゲッティ ミートソース	¥1,897
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥2,277
Japanese beef hamburger steak 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783