

TENJIN

Chef de Cuisine
Akira Taniguchi

AFTERNOON TEA

-Spring-

¥6,325

[First plate]	[壹の段]
Warabimochi, Rose, Baba	わらび餅 薔薇 ババ
[Second plate]	[貳の段]
Raspberry and rose parfait glass	ラズベリーとローズのパルフェグラス
Mimoza	ミモザ
Cherry blossoms and pistachio roll cake	桜とピスタチオのロールケーキ
[Third plate]	[参の段]
Foie gras and framboise laque	フォアグラとフランボワーズのラケ
Kyoto Wagyu beef cheese burger	京都産和牛のミニチーズバーガー
Salmon and scallop, Goat milk cheese	サーモンと帆立貝 シェェブルチーズ
[Fourth plate]	[肆の段]
Bon bon Chocolate	ボンボンショコラ
Kyoto strawberry tarte	京都産 苺タルト
Lotus cup cake, Cherry blossom cream	蓬のカップケーキ 桜クリーム
[Fifth plate]	[伍の段]
White asparagus blanc-manger	ホワイトアスパラガスのブラマンジェ
Cherry blossom ginger ale	桜 ジンジャエール
[Sixth plate]	[陸の段]
Two kinds of scones (Plain, Plum brandy cacao)	スコーン2種 (プレーン、梅酒カカオ)
Original jam	ROKU KYOTO 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)
Roasted Green Tea Chamomile	ほうじ茶カモミール