

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

BREAKFAST MENU

7:00 a.m. - 10:00 a.m.

(Reservation only. Please make a reservation by 10:00 p.m. of the day before.)
(インルームダイニングでのご朝食は予約制となっております。前夜22:00までにご予約ください)

AMERICAN BREAKFAST アメリカンブレイクファスト

¥5,692

Drinks / Orange, Gingergrapefruits, Tomato, Mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、トマト、ベジタブルミックス、牛乳

Plain yogurt, Bread, Butter, Jam, Honey, Salad, Fruit
プレーンヨーグルト、ベーカリーバスケット、バター、ジャム、蜂蜜、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

MAIN DISH / メインディッシュ

Please choose one of your favorite main dishes
好きなメインディッシュを1品お選びください。

*Yellow Omelette (Plain or Cheese) *イエローオムレツ (プレーン または チーズ)

*Red Spicy Omelette (Paprika powder, Chili pepper powder, Tomato) *レッドスパイシーオムレツ (パプリカパウダー、一味唐辛子、トマト)

*Green Vegetable Omelette (Spinach, Japanese mustard spinach, Crown daisy) *グリーンベジタブルオムレツ (ほうれん草、小松菜、春菊)

*Seasonal Eggs Benedict *季節のエッグベネディクト

*Fried Egg *京鴨卵のフライドエッグ

*The above main dishes are with thick-sliced bacon and bone-in sausage.
*上記には、厚切りベーコン、骨付きソーセージが付きます。

Morning Rib Steak (Grilled vegetables) モーニングリブステーキ (グリル野菜)
※Additional charge (+¥1,265) ※別途追加料金が発生します。(+¥1,265)

Vegetarian Plate ベジタリアンプレート
(Grilled vegetables, Tofu steak) (グリル野菜、豆腐ステーキ)

CONTINENTAL BREAKFAST
コンチネンタルブレックファスト

¥3,542

Drinks / Orange, Gingergrapefruits, Tomato, Mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、トマト、ベジタブルミックス、牛乳

Bread, Butter, Jam, Honey
ベーカリーバスケット、バター、ジャム、蜂蜜

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

JAPANESE BREAKFAST
ジャパニーズブレックファスト

¥5,692

Drinks / Orange, Gingergrapefruits, Tomato, Mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、トマト、ベジタブルミックス、牛乳

Japanese rolled omelette, Kyoto Kujo negi, Fish of the day,
Condiments (Home-made pickles, Chirimen sansho, Spicy cod roe),
Rice, Miso soup, Salad, Fruit

出汁巻き卵、九条葱、本日のお魚料理、
薬味 (自家製漬物、ちりめん山椒、辛子明太子)、
御飯、味噌汁、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

LUNCH & DINNER MENU

11:30 a.m. - 9:30 p.m.

APPETIZER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Smoked salmon with 5 condiments スモークサーモン 5種のコンディメント	¥2,277
Pate de campagne with pickles パテドカンパーニュ 京都の漬物	¥2,783
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	¥2,530
Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥2,024
Charcoal grilled Tamba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 炭焼 シーザーサラダ	¥2,783

Please inform us in advance if you have any food allergies. Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

Sweet corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,518
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

MAIN / メイン

Fish of the day 本日のお魚	¥4,048
Meat of the day 本日のお肉	¥5,060
Grilled Tamba chicken thigh 丹波鶏もも肉 炭焼き	¥4,301
Grilled Japanese beef tenderloin (120g) 国産牛フィレ肉 (120g)	¥7,590
Bread or Rice パン 又は ライス	¥632
Japanese steak bento box with miso soup & pickles 国産牛リブロースのステーキ重 味噌汁と京都の漬物	¥4,807

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 ペスカトーレ	¥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

DESSERT / デザート

Cakes of the day 本日のケーキ	¥1,265
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
Assorted cheese チーズ盛り合せ	¥3,162

MID NIGHT MENU

10:00 a.m. - 7:00 a.m.

APPETIZER / SALAD / SOUP 前菜 / サラダ / スープ

Smoked salmon with 5 condiments スモークサーモン 5種のコンディメント	¥2,277
Pate de campagne with pickles パテドカンパーニュ 京都の漬物	¥2,783
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	¥2,530
Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥2,024
Charcoal grilled Tamba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 炭焼 シーザーサラダ	¥2,783
Sweet corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,518
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

MAIN / メイン

Spaghetti pescatore スパゲッティー ペスカトーレ	¥3,036
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,036
Japanese steak bento box with miso soup & pickles 国産牛リブロースのステーキ重 味噌汁と京都の漬物	¥4,807
Onigiri (Sake, Konbu, Ume) with miso soup and pickles おにぎり3種 (鮭、昆布、梅) 味噌汁と京都の漬物	¥2,783

DESSERT / デザート

Cakes of the day 本日のケーキ	¥1,265
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
Assorted cheese チーズ盛り合せ	¥3,162

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

DRINK MENU

7:00 a.m. - 9:30 p.m. (L.O.)

BOTTLED / ボトル

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 750ml シャンパン ポメリー ブリュット ロワイヤル 750ml	¥17,710
BOTTO GEYL ALSACE RIESLING LES ELEMENTS 750ml ボット ゲイル リースリング レ ゼレマン 2018	¥12,650
RULLY BLANC MONTMORIN 750ml リュリー ブラン モンモラン ドメーヌ ジャン シャルトン 2018	¥13,915
CHATEAU BELLE VUE 750ml シャトー ベル ヴィユー 2015	¥12,650
DOMAINE FRANCOIS RAQUILLET MERCUREY ROUGE VIEILLES VIGNES 750ml ドメーヌ フランソワ ラキエ メルキュレ ルージュ ヴェエイユ ヴィーニュ 2018	¥13,915

GLASSES / グラス

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 120ml シャンパン ポメリー ブリュット ロワイヤル	¥3,162
BOTTO GEYL ALSACE RIESLING LES ELEMENTS 120ml ボット ゲイル リースリング レ ゼレマン 2018	¥2,151
RULLY BLANC MONTMORIN 120ml リュリー ブラン モンモラン ドメーヌ ジャン シャルトン 2018	¥2,404
CHATEAU BELLE VUE 120ml シャトー ベル ヴィユー 2015	¥2,151
DOMAINE FRANCOIS RAQUILLET MERCUREY ROUGE VIEILLLES VIGNES 750ml ドメーヌ フランソワ ラキエ	¥2,404
メルキュレ ルージュ ヴェエイユ ヴィーニュ 2018	

SAKE / 日本酒

HEIAN SHIJIN BLACK DAIGINJO 120ml 平安四神ブラック 純米大吟醸 佐々木酒造 京都	¥1,898
--	--------

SOFT DRINK / ソフトドリンク

Coffee (HOT / ICE) コーヒー (ホット / アイス)	¥1,265
Cafe Latte (HOT / ICE) カフェラテ (ホット / アイス)	¥1,518
Cappucino (HOT / ICE) カプチーノ (ホット / アイス)	¥1,518
Tea (HOT / ICE) 紅茶 (ホット / アイス)	¥1,518
Mint Tea (HOT / ICE) ミントティー (ホット / アイス)	¥1,518
Chamomile (HOT / ICE) カモミールティー (ホット / アイス)	¥1,518
Rosehip (HOT / ICE) ローズヒップティー (ホット / アイス)	¥1,518
Orange juice オレンジジュース	¥759
COCA COLA コカ コーラ	¥759
Ginger ale ジンジャーエール	¥759