

# TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

## À LA CARTE

### STARTER / 前菜

French white asparagus, Smoked Kyoto duck フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨の燻製	¥5,313
Salmon, Avocado, Tartine 信州サーモン アボカド タルティーンヌ	¥4,427
Bamboo shoots, Firefly squid, Sauce béarnaise 京都産 筍 蛍烏賊 ベアルネーズ	¥4,427

### FISH / 魚料理

Sea bream, Sakura shrimp, Bisque 真鯛 桜海老 ビスク	¥5,313
Spanish mackerel, Seaweed, Beurre blanc 鯖 海藻 ブールブラン	¥5,566
Sole, Scallop, Dugléré style 舌平目 帆立貝 デュグレレ風	¥5,566

## MEAT / 肉料理

Tanba chicken, Morel mushrooms, Spring vegetables 丹波地鶏 モリユ茸 春野菜	¥7,210
Kyoto pork, New burdock, Sauce robert 京都ポーク 新牛蒡 ソースロベール	¥7,590
Australian rack of lamb, Dukkah, Grilled eggplant オーストラリア産仔羊 デュカ 焼茄子	¥7,590
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables 国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥8,855

## CHEESE / チーズ

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

## DESSERT / デザート

Strawberry, Estragon, Mozzarella cheese  
苺 エストラゴン モッツァレラ ¥2,277

Blood orange, Cacao, Rum raisin  
ブラッドオレンジ カカオ ラムレーズン ¥2,277

Crémet d'Anjou, Rhubarb, Rose  
クレメダンジュ ルバーブ ローズ ¥2,277

Strawberry MOCHI Parfait  
苺 MOCHI パフェ ¥3,795

※Sunday, January 15 ~ Friday, March 31, 2023  
※2023年1月15日(日)~3月31日(金)

ROKU KYOTO spring parfait  
ROKU KYOTO 春パフェ ¥3,542

※Saturday, April 1 ~ Wednesday, May 31, 2023  
※2023年4月1日(土)~5月31日(水)

# LUNCH PREFIX MENU

## Prefix Menu A

¥7,590

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

## Prefix Menu B

¥10,120

Starter, 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。

## STARTER / 前菜

French white asparagus, Smoked Kyoto duck

フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨の燻製 (+¥1,265)

Salmon, Avocado, Tartine

信州サーモン アボカド タルティーヌ

Bamboo shoots, Firefly squid, Sauce béarnaise

京都産 筍 蛍烏賊 ベアルネーズ

## FISH / 魚料理

Sea bream, Sakura shrimp, Bisque

真鯛 桜海老 ビスク

Spanish mackerel, Seaweed, Beurre blanc

鯖 海藻 ブールブラン

Sole, Scallop, Dugléré style

舌平目 帆立貝 デュグレレ風

## MEAT / 肉料理

Tanba chicken, Morel mushroom, Spring vegetables

丹波地鶏 モリユ茸 春野菜

Kyoto pork, New burdock, Sauce robert

京都ポーク 新牛蒡 ソースロベール

Australian rack of lamb, Dukkah, Grilled eggplant

オーストラリア産仔羊 デュカ 焼茄子

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, Estragon, Mozzarella cheese

苺 エストラゴン モッツァレラ

Blood orange, Cacao, Rum raisin

ブラッドオレンジ カカオ ラムレーズン

Crémet d'Anjou, Rhubarb, Rose

クレメダンジュ ルバーブ ローズ

Strawberry MOCHI Parfait

苺 MOCHI パフェ (+¥1,518)

※Sunday, January 15 ~ Friday, March 31, 2023  
※2023年1月15日(日)~3月31日(金)

ROKU KYOTO spring parfait

ROKU KYOTO 春パフェ (+¥1,265)

※Saturday, April 1 ~ Wednesday, May 31, 2023  
※2023年4月1日(土)~5月31日(水)

## DINNER MENU

### 麓 -ROKU-

¥15,180

Amuse bouche

アミューズ

Bamboo shoots, Firefly squid, Sauce béarnaise

京都産 筍 蛍烏賊 ベアルネーズ

French white asparagus, Smoked Kyoto duck

フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨の燻製

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)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー



## FISH / 魚料理

Sea bream, Sakura shrimp, Bisque

真鯛 桜海老 ビスク

Spanish mackerel, Seaweed, Beurre blanc

鯖 海藻 プールブラン

Sole, Scallop, Dugléré style

舌平目 帆立貝 デュグレレ風

## MEAT / 肉料理

Tanba chicken, Morel mushroom, Spring vegetables

丹波地鶏 モリユ茸 春野菜

Kyoto Pork, New burdock, Sauce robert

京都ポーク 新牛蒡 ソースロベール

Australian rack of lamb, Dukkah, Grilled eggplant

オーストラリア産仔羊 デュカ 焼茄子

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,898)

DESSERT / デザート

Strawberry, Estragon, Mozzarella cheese

苺 エストラゴン モッツァレラ

Blood orange, Cacao, Rum raisin

ブラッドオレンジ カカオ ラムレーズン

Crémet d'Anjou, Rhubarb, Rose

クレメダンジュ ルバーブ ローズ

Strawberry MOCHI Parfait

苺 MOCHI パフェ (+¥1,518)

※Sunday, January 15 ~ Friday, March 31, 2023

※2023年1月15日(日)~3月31日(金)

ROKU KYOTO spring parfait

ROKU KYOTO 春パフェ (+¥1,265)

※Saturday, April 1 ~ Wednesday, May 31, 2023

※2023年4月1日(土)~5月31日(水)

## LIGHT MEAL

### STARTER / 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
Grilled Tanba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 グリル 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 bread 京野菜ミネストローネ ガーリックトースト	¥1,897

## 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 mushroom フルムダンベールのリゾット 旬の茸	¥3,036

## CHEESE / チーズ

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

## DESSERT / デザート

Cake of the day 本日のケーキ	¥1,518
---------------------------	--------

Strawberry MOCHI Parfait 苺 MOCHI パフェ	¥3,795
※Sunday, January 15 ~ Friday, March 31, 2023 ※2023年1月15日(日)~3月31日(金)	

ROKU KYOTO spring parfait ROKU KYOTO 春パフェ	¥3,542
※Saturday, April 1 ~ Wednesday, May 31, 2023 ※2023年4月1日(土)~5月31日(水)	

Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
-----------------------------	--------

# KID'S MENU COURSE

¥7,590

Caesar salad  
シーザーサラダ

Soup of the day  
本日のスープ

Japanese beef hamburger steak  
国産牛のキッズハンバーグステーキ  
or または  
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables  
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,897)

Cake of the day  
本日のケーキ

## 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