TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Corn, Scallop, Perilla
玉蜀黍　帆立貝　紫蘇 ¥4,427

Squid, Tosazu, Grilled eggplant
アオリイカ　土佐酢　焼茄子 ¥4,427

Striped jack, Grapefruits, Ginger
シマアジ　グレープフルーツ　生姜 ¥4,807

FISH / 魚料理

Threeline grunt, Zucchini, Ravigote sauce
イサキ　ズッキーニ　ラヴィゴットソース ¥5,313

Sea bass, Fennel, Bouillabaisse
鱸　フヌイユ　ブイヤベース ¥5,439

Grilled scaled red bream, Grenoble sauce
金目鯛　鱗焼　グルノーブルソース ¥5,692

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

Kyoto duck, Wasabi, Saint-hubert sauce
京鴨　山葵　サンチュベールソース　¥7,590

Kyoto pork, Clam, Bok choy
京都ポーク　浅利　青梗菜　¥7,210

Australian lamb rack, Kyo Yamashina eggplant, Provence style
オーストラリア産仔羊　京山科なす　プロヴァンス風　¥7,210

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

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。

DESSERT / デザート

Banana, Mint soup, Summer truffle バナナ　ミントのスープ　サマートリュフ	¥2,530
White peach, Ginger, Tonka bean parfait glace 白桃　生姜　トンカ豆のパルフェグラス	¥2,530
Sudachi, Olive, White chocolate 酢橘　オリーブ　ショコラブラン	¥2,277
Summer ROKU Ice, Uji matcha 夏　麓　氷　宇治抹茶	¥3,795
Summer ROKU Ice, Mango 夏　麓　氷　芒果	¥4,048

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。

LUNCH PRIX-FIXE MENU

Prix-fixe Menu A

¥8,855

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

Prix-fixe Menu B

¥11,385

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。

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。

STARTER / 前菜

Corn, Scallop, Perilla
玉蜀黍　帆立貝　紫蘇

Squid, Tosazu, Grilled eggplant
アオリイカ　土佐酢　焼茄子

Striped jack, Grapefruits, Ginger
シマアジ　グレープフルーツ　生姜

FISH / 魚料理

Threeline grunt, Zucchini, Ravigote sauce
イサキ　ズッキーニ　ラヴィゴットソース

Sea bass, Fennel, Bouillabaisse
鱸　フヌイユ　ブイヤベース

Grilled scaled red bream, Grenoble sauce
金目鯛　鱗焼　グルノーブルソース

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

Kyoto duck, Wasabi, Saint-hubert sauce
京鴨　山葵　サンチュベールソース

Kyoto pork, Clam, Bok choy
京都ポーク　浅利　青梗菜

Australian lamb rack, Kyo Yamashina eggplant, Provence style
オーストラリア産仔羊　京山科なす　プロヴァンス風

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

Banana, Mint soup, Summer truffle
バナナ　ミントのスープ　サマートリュフ

White peach, Ginger, Tonka bean parfait glace
白桃　生姜　トンカ豆のパルフェグラス

Sudachi, Olive, White chocolate
酢橘　オリーブ　ショコラブラン

Summer ROKU Ice, Uji matcha
夏　麓　氷　宇治抹茶 (+¥1,265)

Summer ROKU Ice, Mango
夏　麓　氷　芒果 (+¥1,518)

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。

DINNER MENU

麓 -ROKU-

¥17,077

Amuse bouche
アミューズ

Striped jack, Grapefruits, Ginger
シマアジ　グレープフルーツ　生姜

Corn, Scallop, Perilla
玉蜀黍　帆立貝　紫蘇

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

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。

FISH / 魚料理

Threeline grunt, Zucchini, Ravigote sauce
イサキ　ズッキーニ　ラヴィゴットソース

Sea bass, Fennel, Bouillabaisse
鱸　フヌイユ　ブイヤベース

Grilled scaled red bream, Grenoble sauce
金目鯛　鱗焼　グルノーブルソース

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Wasabi, Saint-hubert sauce
京鴨　山葵　サンチュベールソース

Kyoto pork, Clam, Bok choy
京都ポーク　浅利　青梗菜

Australian lamb rack, Kyo Yamashina eggplant, Provence style
オーストラリア産仔羊　京山科なす　プロヴァンス風

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables
国産牛フィレ肉　グリル　農園の野菜 (+¥1,898)

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。

DESSERT / デザート

Banana, Mint soup, Summer truffle
バナナ　ミントのスープ　サマートリュフ

White peach, Ginger, Tonka bean parfait glace
白桃　生姜　トンカ豆のパルフェグラス

Sudachi, Olive, White chocolate
酢橘　オリーブ　ショコラブラン

Summer ROKU Ice, Uji matcha
夏　麓　氷　宇治抹茶 (+¥1,265)

Summer ROKU Ice, Mango
夏　麓　氷　芒果 (+¥1,518)

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。

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　¥2,277
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

Grilled Tanba chicken leg, Caeser 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　¥2,277
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

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

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

Pescatore spaghetti
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

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。

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

Summer ROKU Ice, Uji matcha
夏　麓　氷　宇治抹茶 ¥3,795

Summer ROKU Ice, Mango
夏　麓　氷　芒果 ¥4,048

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ ¥2,783

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
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

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

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。