

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Mushroom soup, Foie gras, Comté de montagne 茸のスープ フォアグラ コンテ・ド・モンターニュ	¥4,427
Scallop, White kidney bean, Jamon serrano 帆立貝 白いんげん豆 ハモンセラノ	¥4,427
Amberjack, Persimmon, Chevre cheese カンパチ 柿 シェブルチーズ	¥4,807

FISH / 魚料理

Flatfish, Artichoke, Lime bisque 平目 アーティチョーク ライム風味のビスク	¥5,692
John dory, Hazelnut, Sherry vinegar 的鯛 ヘーゼルナッツ シェリービネガー	¥5,692
Norwegian salmon, Japanese pepper, Grand-mère ノルウェーサーモン 山椒 グランメール	¥5,313

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Kujo leek, Truffle 京鴨 九条葱 トリュフ	¥7,843
Kyoto pork, Mushroom, Herb 京都ポーク 茸 ハーブ	¥7,210
Braised beef cheek in red, Cèpe mushroom 牛頬肉 赤ワイン煮 セップ茸	¥7,464
Grilled Japanese beef tenderloin, Chestnut 国産牛フィレ肉 グリル シャテーニュ	¥9,487
Grilled Wagyu beef tenderloin, Chestnut 和牛フィレ肉 グリル シャテーニュ	¥13,915

CHEESE / チーズ

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

DESSERT / デザート

Fig, Mont blanc, Cassis

無花果 モンブラン カシス

¥2,530

Mandarin, Honey, Pain d'épices

マンダリン 蜂蜜 パンデピス

¥2,530

ROKU KYOTO Autumn Parfait ~Shine muscat & Ginger~

ROKU KYOTO 秋パフェ ~シャインマスカットとジンジャー~

¥3,542

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。

STARTER / 前菜

Mushroom soup, Foie gras, Comté de montagne
茸のスープ フォアグラ コンテ・ド・モンターニュ

Scallop, White kidney bean, Jamon serrano
帆立貝 白いんげん豆 ハモンセラノ

Amberjack, Persimmon, Chevre cheese
カンパチ 柿 シェーブルチーズ

FISH / 魚料理

Flatfish, Artichoke, Lime bisque
平目 アーティチョーク ライム風味のビスク

John dory, Hazelnut, Sherry vinegar
的鯛 ヘーゼルナッツ シェリービネガー

Norwegian salmon, Japanese pepper, Grand-mère
ノルウェーサーモン 山椒 グランメール

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Kujo leek, Truffle

京鴨 九条葱 トリュフ

Kyoto pork, Mushroom, Herb

京都ポーク 茸 ハーブ

Braised beef cheek in red, Cèpe mushroom

牛頬肉 赤ワイン煮 セップ茸

Grilled Japanese beef tenderloin, Chestnut

国産牛フィレ肉 グリル シャテーニュ (+¥2,530)

Grilled Wagyu beef tenderloin, Chestnut

和牛フィレ肉 グリル シャテーニュ (+¥6,325)

DESSERT / デザート

Fig, Mont blanc, Cassis

無花果 モンブラン カシス

Mandarin, Honey, Pain d'épices

マンダリン 蜂蜜 パンデピス

ROKU KYOTO Autumn Parfait ~Shine muscat & Ginger~

ROKU KYOTO 秋パフェ ~シャインマスカットとジンジャー~(+¥1,265)

DINNER MENU

麓 -ROKU-

¥17,077

Amuse bouche

アミューズ

Amberjack, Persimmon, Chevre cheese

カンパチ 柿 シェーブルチーズ

Scallop, White kidney bean, Jamon serrano

帆立貝 白いんげん豆 ハモンセラノ

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

Flatfish, Artichoke, Lime bisque

平目 アーティチョーク ライム風味のビスク

John dory, Hazelnut, Sherry vinegar

的鯛 ヘーゼルナッツ シェリービネガー

Norwegian salmon, Japanese pepper, Grand-mère

ノルウェーサーモン 山椒 グランメール

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Kujo leek, Truffle

京鴨 九条葱 トリュフ

Kyoto pork, Mushroom, Herb

京都ポーク 茸 ハーブ

Braised beef cheek in red, Cèpe mushroom

牛頬肉 赤ワイン煮 セップ茸

Grilled Japanese beef tenderloin, Chestnut

国産牛フィレ肉 グリル シャテーニュ (+¥1,898)

Grilled Wagyu beef tenderloin, Chestnut

和牛フィレ肉 グリル シャテーニュ (+¥5,060)

DESSERT / デザート

Fig, Mont blanc, Cassis
無花果 モンブラン カシス

Mandarin, Honey, Pain d'épices
マンダリン 蜂蜜 パンデピス

ROKU KYOTO Autumn Parfait ~Shine muscat & Ginger~
ROKU KYOTO 秋パフェ ~シャインマスカットとジンジャー~(+¥1,265)

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

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

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
ROKU KYOTO Autumn Parfait ~Shine muscat & Ginger~	
ROKU KYOTO 秋パフェ ~シャインマスカットとジンジャー~	¥3,542
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