

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Tuna, Rocket, Avocado マグロ ルッコラ アボカド	¥4,807
Seafood parfait, Fennel 海の幸 パフェ フヌイユ	¥4,807
Chicken Sot-l'y-laisse, Mushroom, Potato espuma 鶏ソリレス 茸 ポテトエスプーマ	¥4,427

FISH / 魚料理

Flatfish, Cauliflower, Dried mullet roe 平目 カリフラワー 唐墨	¥5,692
Cod, White kidney bean, Basil 寒鱈 白いんげん豆 バジル	¥5,692
Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons 金目鯛 ルイユ スーポドポワソン	¥5,692

MEAT / 肉料理

Kyotamba venison pot-au-feu, Japanese pepper, Miso 京丹波鹿 ポトフ 山椒 味噌	¥7,843
Rack of lamb, Chickpea, Provence style 仔羊 ひよこ豆 プロヴァンス風	¥7,464
Red wine braised beef tongue stew, Celery root 牛舌 赤ワイン煮 根セロリ	¥7,843
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

Pistachio, Orange, Black pepper ピスタチオ オレンジ 黒胡椒	¥2,530
Forêt noire, Cardamom, Hazelnut フォレノワール カルダモン ヘーゼルナッツ	¥2,530
Strawberry mille-feuille parfait 苺ミルフィーユパフェ	¥3,795

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

Tuna, Rocket, Avocado
マグロ ルッコラ アボカド

Seafood parfait, Fennel
海の幸 パフェ フヌイユ

Chicken Sot-l'y-laisse, Mushroom, Potato espuma
鶏ソリレス 茸 ポテトエスプーマ

FISH / 魚料理

Flatfish, Cauliflower, Dried mullet roe
平目 カリフラワー 唐墨

Cod, White kidney bean, Basil
寒鱈 白いんげん豆 バジル

Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons
金目鯛 ルイユ スープドポワソン

MEAT / 肉料理

Kyotamba venison pot-au-feu, Japanese pepper, Miso
京丹波鹿 ポトフ 山椒 味噌

Rack of lamb, Chickpea, Provence style
仔羊 ひよこ豆 プロヴァンス風

Red wine braised beef tongue stew, Celery root
牛舌 赤ワイン煮 根セロリ

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

Pistachio, Orange, Black pepper
ピスタチオ オレンジ 黒胡椒

Forêt noire, Cardamom, Hazelnut
フォレノワール カルダモン ヘーゼルナッツ

Strawberry mille-feuille parfait
苺ミルフィーユパフェ (+¥1,518)

DINNER MENU

麓 -ROKU-

¥17,077

Amuse bouche

アミューズ

Tuna, Rocket, Avocado

マグロ ルッコラ アボカド

Chicken Sot-l'y-laisse, Mushroom, Potato espuma

鶏ソリレス 茸 ポテトエスプーマ

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, Cauliflower, Dried mullet roe

平目 カリフラワー 唐墨

Cod, White kidney bean, Basil

寒鱈 白いんげん豆 バジル

Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドポワソン

MEAT / 肉料理

Kyotamba venison pot-au-feu, Japanese pepper, Miso

京丹波鹿 ポトフ 山椒 味噌

Rack of lamb, Chickpea, Provence style

仔羊 ひよこ豆 プロヴァンス風

Red wine braised beef tongue stew, Celery root

牛舌 赤ワイン煮 根セロリ

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

Pistachio, Orange, Black pepper

ピスタチオ オレンジ 黒胡椒

Forêt noire, Cardamom, Hazelnut

フォレノワール カルダモン ヘーゼルナッツ

Strawberry mille-feuille parfait

苺ミルフィーユパフェ (+¥1,518)

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, 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 Tamba 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 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

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 Beef 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 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
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 mille-feuille parfait	
苺ミルフィーユパフェ	¥3,795
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 patty
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 patty 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783