

# TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

# TENJIN

Natural French cuisine celebrating Kyoto's changing seasons.  
京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなナチュラルフレンチ

You can savor dishes that highlight seasonal flavors from across Japan and local vegetables while enjoying lounging in the Engawa area or the outdoor terrace along the Tenjin River, where you can relax to the gentle sounds of the river and take in a stunning view that transforms with the seasons — fresh green maples in spring, fireflies in summer, and colorful foliage in fall.

春は青もみじ、夏は蛍、秋は紅葉、冬は雪景色—— 四季の移ろいを感じつつ、  
Engawa やテラス席のすぐ下を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、  
全国各地の季節の味覚や地元野菜を取り入れたお料理をお楽しみください。

谷口 彰

## À LA CARTE

### STARTER / 前菜

French white asparagus, Kyoto duck prosciutto, Truffle フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨生ハム トリュフ	¥5,313
Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon 燻製サーモン グリーンアスパラガス エストラゴン	¥4,807
Tuna, Sesame, Avocado マグロ 胡麻 アボカド	¥4,807

### FISH / 魚料理

Sea bream, Petits pois à la Française, Truffle 真鯛 プティポワフランセーズ トリュフ	¥5,692
Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble 帆立貝 菜の花 グルノーブルソース	¥5,692
Rockfish, Clam, Sauce marinière メバル 浅利 マリニエールソース	¥5,819

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip 仔羊 ナヴァラン 京かぶ	¥7,590
Veal, Ris de veau, Morel mushroom 仔牛 リ・ド・ヴォー モリユ茸	¥8,602
Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche 三元豚 生姜 グリビッシュソース	¥7,843
Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère 国産牛フィレ肉 山椒 グランメール	¥9,487
Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère 和牛フィレ肉 山椒 グランメール	¥13,915

## CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥4,048
-----------------------------------	--------

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea あまおう ローズ 紅茶	¥2,530
Spring cabbage, Citrus, Tiramisu 春キャベツ 柑橘 ティラミス	¥2,530
Matcha, White sesame, Praline 宇治抹茶 白ごま プラリネ	¥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

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

### Prix-fixe Menu B

¥11,300

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, Kyoto duck prosciutto, Truffle  
フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨生ハム トリュフ (+¥1,265)

Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon  
燻製サーモン グリーンアスパラ エストラゴン

Tuna, Sesame, Avocado  
マグロ 胡麻 アボカド

## FISH / 魚料理

Sea bream, Petits pois à la Française, Truffle  
真鯛 プティポワフランセーズ トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble  
帆立貝 菜の花 グルノーブルソース

Rockfish, Clam, Sauce marinière  
メバル 浅利 マリニエールソース

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip

仔羊 ナヴァラン 京かぶ

Veal, Ris de veau, Morel mushroom

仔牛 リ・ド・ヴォー モリーユ茸 (+¥633)

Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche

三元豚 生姜 グリビッシュソース

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère

国産牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥2,530)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère

和牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥6,325)

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea

あまおう ローズ 紅茶

Spring cabbage, Citrus, Tiramisu

春キャベツ 柑橘 ティラミス

Matcha, White sesame, Praline

宇治抹茶 白ごま プラリネ

Strawberry mille-feuille parfait

苺ミルフィーユパフェ (+¥1,518)



## DINNER COURSE MENU

### 天神 -TENJIN-

¥24,000

with wine pairing

ワインペアリング付き

¥30,000

Amuse bouche

アミューズ

French white asparagus, Kyoto duck prosciutto, Truffle  
フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨生ハム トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble  
帆立貝 菜の花 グルノーブルソース

Wagyu beef tenderloin 120g, Sansho pepper, Grand-mère  
和牛フィレ肉 120g 山椒 グランメール

Amao strawberry, Rose, Black tea  
あまおう ローズ 紅茶

Homegrown herb tea  
自家製ハーブティー

## DINNER MENU

### 麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Tuna, Sesame, Avocado

マグロ 胡麻 アボカド

Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon

燻製サーモン グリーンアスパラガス エストラゴン

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, Petits pois à la Française, Truffle  
真鯛 プティポワフランセーズ トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble  
帆立貝 菜の花 グルノーブルソース

Rockfish, Clam, Sauce marinière  
メバル 浅利 マリニエールソース

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip  
仔羊 ナヴァラン 京かぶ

Veal, Ris de veau, Morel mushroom  
仔牛 リ・ド・ヴォー モリーユ茸

Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche  
三元豚 生姜 グリビッシュソース

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
国産牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥1,898)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
和牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥5,060)

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea

あまおう ローズ 紅茶

Spring cabbage, Citrus, Tiramisu

春キャベツ 柑橘 ティラミス

Matcha, White sesame, Praline

宇治抹茶 白ごま プラリネ

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

## 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	¥4,048

## 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