

Modern 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モダンフレンチ

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, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

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

TENJIN

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

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。
産地表示のないメニューはすべて国産米を使用しております。

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇	¥4,700
Striped jack, Apricot, Ravigote 縞あじ 杏子 ラヴィゴット	¥4,700
Conger eel, Eggplant, Cacao 穴子 茄子 カカオ	¥4,800

FISH / 魚料理

Sea bass, Frit, Zucchini スズキ フリット ズッキーニ	¥5,500
Sole, Scallop, Green curry 舌平目 帆立貝 グリーンカレー	¥5,900
Rockfish, Rouille, Soupe de poisson 笠子 ルイユ スープリポワソン	¥5,900

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime 仔羊 人参 こぶみかん	¥8,600
Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn 丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし	¥8,600
Kyoto duck, Japanese pepper, Miso 京鴨 山椒 味噌	¥9,100
Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah 国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース	¥10,200
Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah 和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース	¥14,500

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥4,200
-----------------------------------	--------

DESSERT / デザート

White peach, Tarragon, Lime 白桃 エストラゴン ライム	¥2,600
Mango, Pineapple, Coconuts マンゴー パイナップル ココナッツ	¥2,600
Lychee, Raspberry, Black tea ライチ ラズベリー 紅茶	¥2,600
ROKU KYOTO Early summer parfait-Uji matcha- ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～	¥3,795

LUNCH PRIX-FIXE MENU

Prix-fixe Menu A

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha
前菜、魚料理 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 each category

下記より1品ずつお選びください

STARTER

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇
Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット
Conger eel, Eggplant, Cacao
穴子 茄子 カカオ

FISH

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ
Sole, Scallop, Green curry
舌平目 帆立貝 グリーンカレー
Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スープリポワソン(+¥500)

MEAT

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん
Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn
丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし
Kyoto duck, Japanese pepper, Miso
京鴨 山椒 味噌 (+¥1,500)

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥3,000)

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥6,500)

DESSERT

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム
Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ
Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶
ROKU KYOTO Early summer parfait-Uji matcha-
ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～ (+¥1,500)

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles パテ・ド・カンパーニュ 京漬物	¥2,530
Jamón serrano, Kujo leek and cubeb pepper ハモンセラーノ 九条ネギとジャワペッパー	¥2,277
Grilled Tamba 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
Minestrone soup, Garlic bread 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 / パスタ

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 フルムダンペールのリゾット 旬の茸 *Using Carnaroli rice grown in Italy イタリア産カルナローリ米使用	¥3,036

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥4,200
-----------------------------------	--------

DESSERT / デザート

Cake of the day 本日のケーキ	¥1,518
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
ROKU KYOTO Early summer parfait -Uji matcha- ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～ *Only parfait from 12:00p.m. to 9:00p.m.(L.O.) パフェのみ 12:00p.m.から9:00p.m.(L.O.) となります	¥3,795

DINNER COURSE MENU

夏 -SUMMER-

¥10,000

Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

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

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドボワソン

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

Modern 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モダンフレンチ

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, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

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、予め係へ申し付けください。
産地表示のないメニューはすべて国産米を使用しております。

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Striped jack, Apricot, Ravigote

縞あじ 杏子 ラヴィゴット

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso

ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

FISH

Sea bass, Frit, Zucchini

スズキ フリット ズッキーニ

Sole, Scallop, Green curry

舌平目 帆立貝 グリーンカレー

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

笠子 ルイユ スーポドポワソン

MEAT

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime

仔羊 人参 こぶみかん

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn

丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso

京鴨 山椒 味噌

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥2,500)

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥5,500)

DESSERT

White peach, Tarragon, Lime

白桃 エストラゴン ライム

Mango, Pineapple, Coconuts

マンゴー パイナップル ココナッツ

Lychee, Raspberry, Black tea

ライチ ラズベリー 紅茶

ROKU KYOTO Early summer parfait -Uji matcha-
ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～ (+¥1,500)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

¥4,700

Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット

¥4,700

Conger eel, Eggplant, Cacao
穴子 茄子 カカオ

¥4,800

FISH / 魚料理

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ

¥5,500

Sole, Scallop, Green curry
舌平目 帆立貝 グリーンカレー

¥5,900

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドポワソン

¥5,900

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん

¥8,600

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn
丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし

¥8,600

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso
京鴨 山椒 味噌

¥9,100

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

¥10,200

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

¥14,500

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ

¥4,200

DESSERT / デザート

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

¥2,600

Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ

¥2,600

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

¥2,600

ROKU KYOTO Early summer parfait -Uji matcha-
ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～

¥3,795

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP
前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles
パテ・ド・カンパーニュ 京漬物

¥2,530

Jamón serrano,
Kujo leek and cubeb pepper
ハモンセラーノ
九条ネギとジャワペッパー

¥2,277

Grilled Tamba 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

Minestrone soup, Garlic bread
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 / パスタ

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
フルムダンペールのリゾット 旬の茸
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

¥3,036

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ

¥4,200

DESSERT / デザート

Cake of the day
本日のケーキ

¥1,518

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ

¥2,783

ROKU KYOTO Early summer parfait
-Uji matcha-

¥3,795

ROKU KYOTO 初夏のパフェ ～宇治抹茶～
*Only parfait from 12:00p.m to 9:00p.m.(L.O.)
パフェのみ 12:00p.m.から9:00p.m.(L.O.) となります