

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

BREAKFAST MENU

7:00 a.m. - 10:30 a.m.

(Reservation only. Please make a reservation by 10:00 p.m. of the day before.)

(インルームダイニングでのご朝食は予約制となっております。前夜22:00までにご予約ください)

AMERICAN BREAKFAST アメリカンブレイクファスト ¥6,300

Drinks / Orange, Ginger grapefruits, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、自家製トマト、自家製ベジタブルミックス、牛乳

Plain yogurt, Bread, Butter, Jam, Honey, Salad, Fruit
プレーンヨーグルト、ベーカリーバスケット、バター、ジャム、蜂蜜、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

MAIN DISH / メインディッシュ

Please choose one of your favorite main dishes
好きなメインディッシュを1品お選びください

Yellow Omelette (Plain or Cheese) (with bone-in sausage, lobster bisque sauce)	イエローオムレツ (プレーン または チーズ) (骨付きソーセージ付、ロブスタービスクソース)
---	--

Green Vegetable Omelette (with bone-in sausage, lobster bisque sauce)	グリーンベジタブルオムレツ (骨付きソーセージ付、ロブスタービスクソース)
--	--

ROKU KYOTO Original Eggs Benedict (with natural cheese, Kyoto Miyama venison ragout sauce)	ROKU KYOTO オリジナル エッグベネディクト (ナチュラルチーズ、京都美山産 鹿肉のラグーソース)
---	--

Fried Kyoto Duck Egg (with bone-in sausage)	山城農産 京鴨の卵 フライドエッグ (骨付きソーセージ付)
--	----------------------------------

Morning Steak (with Manganji pepper, Gravy sauce) ※Additional charge (+¥1,265)	モーニングステーキ (万願寺とうがらし付、グレイビーソース) ※別途追加料金が発生します (+¥1,265)
---	---

Kyoto Tofu Steak (with Manganji pepper, Teriyaki sauce)	京豆腐のステーキ (万願寺とうがらし付、テリヤキソース)
--	---------------------------------

Please inform us in advance if you have any food allergies. Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

CONTINENTAL BREAKFAST
コンチネンタルブレックファスト

¥3,542

Drinks / Orange, Ginger grapefruits, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、自家製トマト、自家製ベジタブルミックス、牛乳

Bread, Butter, Jam, Honey
ベーカリーバスケット、バター、ジャム、蜂蜜

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

JAPANESE BREAKFAST
ジャパニーズブレックファスト

¥6,300

Drinks / Orange, Ginger grapefruits, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、ジンジャーグレープフルーツ、自家製トマト、自家製ベジタブルミックス、牛乳

Japanese rolled omelette, Kyoto Kujo leek, Grilled fish,
Condiments (Kyoto pickles, Chirimen sansho, Spicy cod roe),
Rice, Miso soup, Salad, Fruit

出汁巻き卵、九条葱、焼魚、
薬味 (京漬物、ちりめん山椒、辛子明太子)、
御飯、味噌汁、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

LUNCH & DINNER MENU

10:30 a.m. - 9:30 p.m. (L.O.)

APPETIZER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Smoked salmon with 5 condiments スモークサーモン 5種のコンディメント	¥2,900
Pâté de campagne, Kyoto pickles パテ・ド・カンパーニュ 京漬物	¥3,500
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	¥3,200
Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥2,600
Grilled Tamba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 グリル シーザーサラダ	¥3,600
Sweet corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,900
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	¥2,900
Minestrone soup, Garlic bread ミネストローネ ガーリックトースト	¥2,400

Please inform us in advance if you have any food allergies. Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

MAIN / メイン

Sauteed seabeam 真鯛のソテー	¥5,200
Sauteed chicken 鶏肉のソテー	¥6,500
Grilled Japanese beef tenderloin (120g) 国産牛フィレ肉 (120g)	¥9,800
Bread or Rice パン 又は ライス	¥800
Japanese steak bento box with miso soup & pickles 国産牛リブロースのステーキ重 味噌汁と京都の漬物	¥6,200

SNACK / スナック

Fried chicken & French fries フライドチキン&ポテト	¥3,600
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,900
Kyoto Wagyu patty cheese hamburger 京都産和牛パテ チーズバーガー	¥6,200

PASTA & PIZZA / パスタ & ピザ

Spaghetti pescatore	
スパゲッティ ペスカトーレ	¥3,900
Lamb ragout tagliatelle	
オーストラリア産仔羊のラグー タリアテッレ	¥4,200
Pizza Margherita	
ピザ マルゲリータ	¥3,900

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese	
シェフ厳選 チーズ	¥5,200

DESSERT / デザート

Gâteau opéra	
ガトー オペラ	¥1,600
Assorted fruits	
フルーツ盛り合せ	¥3,600

KID'S MENU À LA CARTE

Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥1,600
Corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,400
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,900
Tomato sauce spaghetti スパゲッティ トマトソース	¥2,300
Meat sauce spaghetti スパゲッティ ミートソース	¥2,400
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥2,900
Japanese beef hamburger steak 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥3,600

DRINK MENU

10:30 a.m. - 9:30 p.m. (L.O.)

BOTTLE WINE / ボトルワイン

Moet & Chandon, Moet Imperial Brut モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	¥17,800
Moulin de Gassac, Chardonnay 2023 ムーランド ガサック シャルドネ	¥9,000
Moulin de Gassac, Merlot 2023 ムーランド ガサック メルロー	¥9,000

BOTTLE SAKE / 日本酒 ボトル

Heian Shijin Black Daiginjo, Sasaki Sake Brewery, Kyoto 平安四神ブラック 大吟醸 佐々木酒造 京都府	¥11,000
---	---------

Please inform us in advance if you have any food allergies. Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

GLASS WINE / グラスワイン

Moet & Chandon, Moet Imperial Brut モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	¥3,500
Moulin de Gassac, Chardonnay 2023 ムーラン ド ガサック シャルドネ	¥1,500
Moulin de Gassac, Merlot 2023 ムーラン ド ガサック メルロー	¥1,500

GLASS SAKE / 日本酒 グラス

Heian Shijin Black Daiginjo, Sasaki Sake Brewery, Kyoto 平安四神ブラック 大吟醸 佐々木酒造 京都	¥1,800
--	--------

SOFT DRINK / ソフトドリンク

Coffee コーヒー	¥1,300
Cafe Latte カフェラテ	¥1,500
Cappucino カプチーノ	¥1,500
Kyoto Black Tea 京都紅茶	¥1,600
Kyoto Black Tea & Rose 京都紅茶&ローズ	¥1,600
Kyoto Green Tea & Mint Lemon 京都緑茶&ミントレモン	¥1,600
Chamomile カモミールティー	¥1,600
Orange Juice オレンジジュース	¥950
COCA COLA コカ コーラ	¥950
Ginger Ale ジンジャーエール	¥950

Please inform us in advance if you have any food allergies. Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

FRESH JUICE / フレッシュジュース

Fresh orange juice

フレッシュオレンジジュース

¥1,600

Fresh vegetable juice

フレッシュベジタブルジュース

¥1,400

MINERAL WATER / ミネラルウォーター

Kyoto Fushimizu 500ml

京都 伏水 ミネラルウォーター

¥1,200

Kyoto Fushimizu Sparkling 500ml

京都 伏水 スパークリングウォーター

¥1,200