

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 スーパドポワソン	¥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
Summer Roku shaved ice, Mango 夏 麓 氷 芒果	¥4,200
Summer Roku shaved ice, White peach 夏 麓 氷 白桃	¥4,200

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 スーパドポワソン(+¥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
Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果 (+¥2,000)
Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃 (+¥2,000)

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
Summer Roku shaved ice, Mango 夏 麓 氷 芒果	¥4,200
Summer Roku shaved ice, White peach 夏 麓 氷 白桃	¥4,200

*Only shaved ice from 12:00p.m. to 9:00p.m. (L.O.)
かき氷のみ 12:00p.m.から9:00p.m. (L.O.) となります

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。

TENJIN

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 スーブドポワソン		
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		
Summer Roku shaved ice, Mango		
夏 麓 氷 芒果 (+¥2,000)		
Summer Roku shaved ice, White peach		
夏 麓 氷 白桃 (+¥2,000)		
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 スーブドポワソン	¥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
Summer Roku shaved ice, Mango	
夏 麓 氷 芒果	¥4,200
Summer Roku shaved ice, White peach	
夏 麓 氷 白桃	¥4,200

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	¥2,277
九条ネギとジャワペッパー	
Grilled Tamba chicken leg,	
Caesar salad	
丹波地鶏もも肉 グリル	¥2,783
シーザーサラダ	
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	¥2,277
オニオングラタンスープ	
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	¥3,289
タリアテッレ	
Fourme d'Ambert risotto,	
Seasonal mushroom	
フルムダンペールのリゾット 旬の茸	¥3,036
*Using Carnaroli rice grown in Italy	
イタリア産カルナローリ米使用	
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
Summer Roku shaved ice, Mango	
夏 麓 氷 芒果	¥4,200
Summer Roku shaved ice, White peach	
夏 麓 氷 白桃	¥4,200
*Only shaved ice from 12:00p.m. to 9:00p.m. (L.O.)	
かき氷のみ 12:00p.m.から9:00p.m. (L.O.) となります	