

LUNCH PRIX-FIXE MENU

ROKU 自家製ランチ

-ROKU Homemade Lunch Course-

¥5,000

Caesar salad
シーザーサラダ

Please select one main dish from below
下記よりメインディッシュを1品お選びください

MAIN

Fettuccine, Seafoods, Shiso, Cashew nuts
フィットチーネ 海の幸 大葉 カシューナッツ

Linguine, Salsiccia, Eggplant
リングイネ サルシッチャ 茄子

Risotto, Yuba, Manganji chili pepper, Miso
リゾット 湯葉 万願寺唐辛子 味噌
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

Pizza Tomato sauce, Jamón serrano, Poached egg
ピッツア トマトソース ハモンセラーノ 温卵

Chariot Dessert
シャリオデセール

ROKU 自家製スイーツランチ

-ROKU Homemade Sweets Lunch Course-

¥5,000

Acai Bowl
アサイーボウル

MAIN

Galette, Pineapple, Salted caramel, Passion fruit
ガレット パイナップル 塩キャラメル パッションフルーツ

OR

Soufflé Pancake, Matcha, Black Beans, Yuzu
スフレパンケーキ 抹茶 黒豆 柚子

Chariot Dessert
シャリオデセール

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Various discounts including Hilton Honors and HPCJ benefits are not applicable

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。
ヒルトン・オナース会員特典やHPCJを含む各種 割引は対 象外とさせていただきます。

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 the 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。

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

Mushrooms, Egg yolk, Ravioli, Kyoto duck

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨

Amberjack, Persimmon, Walnut

カンパチ 柿 胡桃

Tuna, Rocket, Pistachio

マグロ ルッコラ ピスタチオ

FISH

Sea bass, Croquette, Sauce gribiche

スズキ クロケット グリビッシュソース

Norwegian salmon, Nage, Herbs

ノルウェーサーモン ナージュ 香草

Sea bream, Hazelnuts, Truffle

真鯛 ヘーゼルナッツ トリュフ

MEAT

Kyoto pork, Onion, Chorizo

京都ポーク 玉葱 チョリソー

Venison TAMBA, Caillette, Pumpkin

丹波鹿 カイエット 南瓜

Kyoto duck, Taro, Coffee

京鴨 里芋 珈琲

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

Fig, Japanese chestnut, Hazelnuts

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

Sweet potato, Yuzu, Kyoto bancha

薩摩芋 水尾柚子 京番茶

Apple, Earl gray, Vanilla

林檎 アールグレイ バニラ

ROKU KYOTO Autumn parfait ~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~
ROKU KYOTO 秋のパフェ ~ 丹波栗 モンブラン ~(+¥1,500)

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Mushrooms, Egg yolk, Ravioli, Kyoto duck

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨

¥4,700

Amberjack, Persimmon, Walnut

カンパチ 柿 胡桃

¥4,700

Tuna, Rocket, Pistachio

マグロ ルッコラ ピスタチオ

¥4,800

FISH / 魚料理

Sea bass, Croquette, Sauce gribiche

スズキ クロケット グリビッシュソース

¥5,500

Norwegian salmon, Nage, Herbs

ノルウェーサーモン ナージュ 香草

¥5,900

Sea bream, Hazelnuts, Truffle

真鯛 ヘーゼルナッツ トリュフ

¥5,900

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, Onion, Chorizo

京都ポーク 玉葱 チョリソー

¥8,600

Venison TAMBA, Caillette, Pumpkin

丹波鹿 カイエット 南瓜

¥9,100

Kyoto duck, Taro, Coffee

京鴨 里芋 珈琲

¥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

Fig, Japanese chestnut, Hazelnuts

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

¥2,600

Sweet potato, Yuzu, Kyoto bancha

薩摩芋 水尾柚子 京番茶

¥2,600

Apple, Earl gray, Vanilla

林檎 アールグレイ バニラ

¥2,600

ROKU KYOTO Autumn parfait

~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~

ROKU KYOTO 秋のパフェ

~ 丹波栗 モンブラン ~

¥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

¥2,600

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

¥2,300

Grilled Tamba chicken leg,

Caesar salad

丹波地鶏もも肉 グリル

シーザーサラダ

¥2,800

Seasonal salad

季節の彩りサラダ

¥2,100

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

¥2,300

Minestrone soup, Garlic bread

ミネストローネ ガーリックトースト

¥1,900

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

¥3,100

Kyoto beef cheese hamburger

京都産和牛パテ チーズバーガー

¥4,900

PASTA / パスタ

Pescatore spaghetti

スパゲッティ ベスカトーレ

¥3,100

Lamb ragout tagliatelle

オーストラリア産仔羊のラグー

タリアテッレ

¥3,300

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

¥3,100

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

¥1,600

Assorted fruits

フルーツ盛り合せ

¥2,800

ROKU KYOTO Autumn parfait

~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~

ROKU KYOTO 秋のパフェ

~ 丹波栗 モンブラン ~

*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

¥4,200

DINNER COURSE MENU

秋 -AUTUMN-

¥10,000

Amberjack, Persimmon, Walnut
カンパチ 柿 胡桃

Norwegian salmon, Nage, Herbs
ノルウェーサーモン ナージュ 香草

Kyoto pork, Onion, Chorizo
京都ポーク 玉葱 チョリソー

Sweet potato, Yuzu, Kyoto bancha
薩摩芋 水尾柚子 京番茶

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

Tuna, Rocket, Pistachio
マグロ ルッコラ ピスタチオ

Sea bream, Hazelnuts, Truffle
真鯛 ヘーゼルナッツ トリュフ

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

Fig, Japanese chestnut, Hazelnuts
無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

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 the 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

Amberjack, Persimmon, Walnut

カンパチ 柿 胡桃

Mushrooms, Egg yolk, Ravioli, Kyoto duck

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨

FISH

Sea bass, Croquette, Sauce gribiche

スズキ クロケット グリビッシュソース

Norwegian salmon, Nage, Herbs

ノルウェーサーモン ナージュ 香草

Sea bream, Hazelnuts, Truffle

真鯛 ヘーゼルナッツ トリュフ

MEAT

Kyoto pork, Onion, Chorizo

京都ポーク 玉葱 チョリソー

Venison TAMBA, Caillette, Pumpkin

丹波鹿 カイエット 南瓜

Kyoto duck, Taro, Coffee

京鴨 里芋 珈琲

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

Fig, Japanese chestnut, Hazelnuts

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

Sweet potato, Yuzu, Kyoto bancha

薩摩芋 水尾柚子 京番茶

Apple, Earl gray, Vanilla

林檎 アールグレイ バニラ

ROKU KYOTO Autumn parfait ~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~
ROKU KYOTO 秋のパフェ~ 丹波栗 モンブラン ~(+¥1,500)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Mushrooms, Egg yolk, Ravioli, Kyoto duck

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨

Amberjack, Persimmon, Walnut

カンパチ 柿 胡桃

Tuna, Rocket, Pistachio

マグロ ルッコラ ピスタチオ

FISH / 魚料理

Sea bass, Croquette, Sauce gribiche

スズキ クロケット グリビッシュソース

Norwegian salmon, Nage, Herbs

ノルウェーサーモン ナージュ 香草

Sea bream, Hazelnuts, Truffle

真鯛 ヘーゼルナッツ トリュフ

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, Onion, Chorizo

京都ポーク 玉葱 チョリソー

Venison TAMBA, Caillette, Pumpkin

丹波鹿 カイエット 南瓜

Kyoto duck, Taro, Coffee

京鴨 里芋 珈琲

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

CHEESE / チーズ

Chef's cheese selection

シェフ厳選 チーズ

DESSERT / デザート

Fig, Japanese chestnut, Hazelnuts

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

Sweet potato, Yuzu, Kyoto bancha

薩摩芋 水尾柚子 京番茶

Apple, Earl gray, Vanilla

林檎 アールグレイ バニラ

ROKU KYOTO Autumn parfait

~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~

ROKU KYOTO 秋のパフェ

~ 丹波栗 モンブラン ~

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

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

Grilled Tamba chicken leg,

Caesar salad

丹波地鶏もも肉 グリル

シーザーサラダ

Seasonal salad

季節の彩りサラダ

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

Minestrone soup, Garlic bread

ミネストローネ ガーリックトースト

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

Kyoto beef cheese hamburger

京都産和牛パテ チーズバーガー

PASTA / パスタ

Pescatore spaghetti

スパゲッティ ベスカトーレ

Lamb ragout tagliatelle

オーストラリア産仔羊のラグー

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

*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 cheese selection

シェフ厳選 チーズ

DESSERT / デザート

Cake of the day

本日のケーキ

Assorted fruits

フルーツ盛り合せ

ROKU KYOTO Autumn parfait

~ Tamba chestnut MONT-BLANC ~

ROKU KYOTO 秋のパフェ

~ 丹波栗 モンブラン ~

*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