

# 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

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

## EGG DISH / 卵料理

Please choose one of your favorite egg dishes

お好きな卵料理を1品お選びください

Seasonal Omelettee   シーズナルオムレツ  
(with bone-in sausage)   (骨付きソーセージ付)

ROKU KYOTO Original Eggs Benedict   ROKU KYOTO オリジナル エッグベネディクト  
(with natural cheese, Kyoto Miyama venison ragout sauce)   (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   山城農産 京鴨の卵 フライドエッグ  
(with bone-in sausage)   (骨付きソーセージ付)

## 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

ROKU KYOTO DUCK PORRIDGE

ROKU 京鴨がゆ

¥4,000

with Kyoto duck rolled omelette, Minced Kyoto duck paste, Homemade pickles  
京鴨卵の出汁巻き、京鴨そぼろ餡、自家製漬物

ROKU ORIGINAL YUBA UDON NOODLES WITH STARCH SAUCE

ROKUオリジナル湯葉餡かけうどん

¥4,000

with Root vegetables starch sauce, Yuba, Kujo green onion  
根菜類の餡かけ、半兵衛麴の汲みあげ湯葉、九条ネギ

## 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<br>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<br>パテ・ド・カンパーニュ 京漬物                                           | ¥3,500 |
| Jamón serrano, Kujo leek and cubeb pepper<br>ハモンセラーノ 九条ネギとジャワペッパー                            | ¥3,200 |
| Seasonal salad<br>季節の彩りサラダ                                                                   | ¥2,600 |
| Grilled Tamba chicken leg, Caesar salad<br>丹波地鶏もも肉 グリル シーザーサラダ                               | ¥3,600 |
| Sweet corn cream soup<br>とうもろこしのクリームスープ                                                      | ¥1,900 |
| Comté de montagne aged 24 months,<br>Onion gratin soup<br>コンテ・ド・モンターニュ 24ヶ月熟成<br>オニオングラタンスープ | ¥2,900 |
| Minestrone soup, Garlic bread<br>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 seabream<br>真鯛のソテー                                                    | ¥5,200 |
| Sauteed chicken<br>鶏肉のソテー                                                     | ¥6,500 |
| Grilled Japanese beef tenderloin ( 120g )<br>国産牛フィレ肉 ( 120g )                 | ¥9,800 |
| Bread or Rice<br>パン 又は ライス                                                    | ¥800   |
| Japanese steak bento box with miso soup & pickles<br>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<br>フライドチキン&ポテト           | ¥3,600 |
| American clubhouse sandwich<br>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<br>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         | ¥1,800 |
| Assorted fruits |        |
| フルーツ盛り合せ        | ¥3,600 |

## KID'S MENU À LA CARTE

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Seasonal salad<br>季節の彩りサラダ                          | ¥1,600 |
| Corn cream soup<br>とうもろこしのクリームスープ                   | ¥1,400 |
| Onion gratin soup<br>オニオングラタンスープ                    | ¥1,900 |
| Tomato sauce spaghetti<br>スパゲッティ トマトソース             | ¥2,300 |
| Meat sauce spaghetti<br>スパゲッティ ミートソース               | ¥2,400 |
| American clubhouse sandwich<br>アメリカン クラブハウス サンドウィッチ | ¥2,900 |
| Japanese beef hamburger steak<br>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<br>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<br>ムーランド ガサック シャルドネ            | ¥9,000  |
| Moulin de Gassac, Merlot 2023<br>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<br>平安四神ブラック 大吟醸 佐々木酒造 京都府 | ¥11,000 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|



## 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   |

## 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