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:OO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, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk お飲み物 / オレンジ、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 Egg 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, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk お飲み物 / オレンジ、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、半兵衛麩の汲みあげ湯葉、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 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

MAIN / メイン

Sautood	seabream

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 ¥1,800

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

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 ¥1,800

Moulin de Gassac, Merlot 2023

ムーランド ガサック メルロー ¥1,800

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 ¥2,200

SOFT DRINK / ソフトドリンク

¥1,300
¥1,500
¥1,500
¥1,600
¥1,600
¥1,600
¥1,600
¥950
¥950
¥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 ¥1,300

Kyoto Fushimizu Sparkling 500ml

京都 伏水 スパークリングウォーター ¥1,300