

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 the options 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 カシューなッツ

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

Risotto, Yuba, Manganji chili pepper, Miso
*Using Carnaroli rice grown in Italy

イタリア産カルナローリ米使用

リゾット 湯葉 万願寺唐辛子 味噌

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

DESSERT

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・オナーズ会員特典やHPCJを含む各種割引は対象外とさせていただきます。

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

Sea bream, Spinach, Hazelnut
真鯛 ちぢみ法蓮草 ヘーゼルナッツ

Yellowtail, Iyokan, Red radish
寒鯛 伊予柑 紅くるり

Topinambur, Tamba chicken, Espresso
菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ

FISH

Kinmedai, Fromage blanc, Citronnelle bisque
金目鯛 フロマージュブラン シトロネルビスク

Scallop, Cauliflower, Truffle
帆立貝 カリフラワー トリュフ

Cod, Chrysanthemum, Grenoble
寒鯉 春菊 グルノーブル

MEAT

Rack of lamb, Kintoki carrot, Kaffir lime
仔羊 金時人参 こぶみかん

Kyoto duck, Daikoku shimeji, Salmis sauce
京鴨 大黒本しめじ サルミソース

Kyoto pork, Pak choi, Manganji miso
京都ポーク 広東白菜 万願寺味噌

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥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

Strawberry, Coconut, Ginger
苺 ココナッツ 生姜

Green apple, Roasted green tea, Yuzu
青林檎 ほうじ茶 水尾柚子

Fôret noire - Chocolate and griotte cherry -
フォレノワール ～ショコラとグリオットチェリー～

ROKU KYOTO Winter parfait - Tamba chestnut Tiramisu -
ROKU KYOTO 冬のパフェ ～丹波栗ティラミス～ (+¥1,500)

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Sea bream, Spinach, Hazelnut 真鯛 ちぢみ法蓮草 ヘーゼルナッツ	¥4,700
Yellowtail, lyokan, Red radish 寒鯵 伊予柑 紅くるり	¥4,700
Topinambur, Tamba chicken, Espresso 菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ	¥4,800

FISH / 魚料理

Kinmedai, Fromage blanc, Citronnelle bisque 金目鯛 フロマージュブラン シトロネルビスク	¥6,000
Scallop, Cauliflower, Truffle 帆立貝 カリフラワー トリュフ	¥5,800
Cod, Chrysanthemum, Grenoble 寒鯧 春菊 グルノーブル	¥5,600

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Kintoki carrot, Kaffir lime 仔羊 金時人参 こぶみかん	¥9,300
Kyoto duck, Daikoku shimeji, Salmis sauce 京鴨 大黒本しめじ サルミソース	¥9,100
Kyoto pork, Pak choi, Manganji miso 京都ポーク 広東白菜 万願寺味噌	¥8,800
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 cheese selection シェフ厳選 チーズ	¥4,900
--------------------------------------	--------

DESSERT / デザート

Strawberry, Coconut, Ginger 苺 ココナッツ 生姜	¥2,600
Green apple, Roasted green tea, Yuzu 青林檎 ほうじ茶 水尾柚子	¥2,600
Fôret noire - Chocolate and griotte cherry - フォレノワール ～ショコラとグリオットチェリー～	¥2,600
ROKU KYOTO Winter parfait - Tamba chestnut Tiramisu - ROKU KYOTO 冬のパフェ ～丹波栗 ティラミス～	¥4,200