

DINNER COURSE MENU

冬 -WINTER-

¥12,000

Yellowtail, Iyokan, Red radish

寒鰯 伊予柑 紅くるり

Cod, Chrysanthemum, Grenoble

寒鰯 春菊 グルノーブル

Kyoto pork, Pak choi, Manganji miso

京都ポーク 広東白菜 万願寺味噌

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～

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥18,900

Amuse bouche

アミューズ

Yellowtail, Iyokan, Red radish

寒鰯 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

寒鰯 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 (+¥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

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)

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

Yellowtail, Iyokan, Red radish

寒鰯 伊予柑 紅くるり

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

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

Strawberry, Coconut, Ginger

苺 ココナッツ 生姜

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

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, Iyokan, Red radish
寒鰯 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
寒鰯 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