

## 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 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

\*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  
ピザ ピザ ピザ ピザ ピザ ピザ

#### 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 (+¥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 Strawberry Cacao Parfait (+¥1,500)  
ROKU KYOTO 京都産 莓 カカオ パフェ (+¥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 Strawberry Cacao Parfait ROKU KYOTO 京都産苺 カカオ パフェ	¥4,200