

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 bellow
下記よりメインディッシュを1品お選びください

MAIN

Fedelieni, Sakura shrimp, Canola flower, Bottarga
フェデリーニ 桜海老 菜の花 ボッタルガ

Linguine, Bacon, Tomato, Pecorino
リングイネ ベーコン トマト ペコリーノ

Risotto, Firefly squid, Asparagus, White miso with butterbur shoots

*Using Carnaroli rice grown in Italy

イタリア産カルナローリ米使用

リゾット 蛸烏賊 アスパラガス 白味噌フキノトウ

Pizza, Spring vegetables, Beer salami, Olives
ピッツア 春野菜 ビアサラミ オリーブ

DESSERT

Chariot Dessert
シャリオデザート

Modern French cuisine celebrating Kyoto's changing seasons.

京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなモダンフレンチ

You can savor dishes that highlight seasonal flavors from across Japan and local vegetables while enjoying lounging in the Engawa area or the outdoor terrace along the Tenjin River, where you can relax to the gentle sounds of the river and take in the stunning view that transforms with the seasons —fresh green maples in spring, fireflies in summer, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

春は青もみじ、夏は蛍、秋は紅葉、冬は雪景色—— 四季の移ろいを感じつつ、

Engawaやテラス席のすぐ下を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、全国各地の季節の味覚や地元野菜を取り入れたお料理をお楽しみください。

谷口彰

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。

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。
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。
産地表示のないメニューはすべて国産米を使用しております。

TENJIN

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

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto
春野菜 コンソメ 鴨生ハム

Scallop, Chevre, Shiso
帆立貝 山羊 紫蘇

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid
ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊 (+¥500)

FISH

Sea bass, Chausson, Choron sauce
鱸 ショーソン ショロンソース

Sole, Broad beans, Arbois sauce
舌平目 空豆 ソースアルボワ

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
眼張 ルイユ スーパドポワソン

MEAT

Venison, Canola flower, Morele
丹波鹿 京菜花 網笠茸 (+¥1,500)

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso
丹波地鶏 春菊 味噌

Kyoto duck, Parmentier, Prune
京鴨 パルマンティエ 西洋すもも

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, Mugwort, Ginger
苺 よもぎ 生姜

Blood orange, Milk, Thyme
ブラッドオレンジ 酪 タイム

Cacao, Espresso, Sesame
エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ (+¥1,500)

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto
春野菜 コンソメ 鴨生ハム ¥4,700

Scallop, Chevre, Shiso
帆立貝 山羊 紫蘇 ¥4,800

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid
ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊 ¥5,200

FISH / 魚料理

Sea bass, Chausson, Choron sauce
鱸 ショーソン ショロンソース ¥5,600

Sole, Broad beans, Arbois sauce
舌平目 空豆 ソースアルボワ ¥5,800

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
眼張 ルイユ スーパドポワソン ¥5,800

MEAT / 肉料理

Venison, Canola flower, Morele
丹波鹿 京菜花 網笠茸 ¥9,300

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso
丹波地鶏 春菊 味噌 ¥8,800

Kyoto duck, Parmentier, Prune
京鴨 パルマンティエ 西洋すもも ¥9,000

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, Mugwort, Ginger
苺 よもぎ 生姜 ¥2,600

Blood orange, Milk, Thyme
ブラッドオレンジ 酪 タイム ¥2,600

Cacao, Espresso, Sesame
エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻 ¥2,600

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ ¥4,200

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP 前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles
パテ・ド・カンパーニュ 京漬物 ¥3,200

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 ¥2,800

Grilled Tamba chicken leg,
Caesar salad
丹波地鶏もも肉 グリル
シーザーサラダ ¥3,500

Seasonal salad
季節の彩りサラダ ¥2,500

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 ¥2,800

Minestrone soup, Garlic bread
ミネストローネ ガーリックトースト ¥2,300

SANDWICH / サンドウィッチ

American clubhouse sandwich
アメリカン クラブハウス サンドウィッチ ¥3,700

Kyoto beef cheese hamburger
京都産和牛パテ チーズバーガー ¥5,800

PASTA / パスタ

Pescatore spaghetti
スパゲッティ ベスカトーレ ¥3,700

Lamb ragout tagliatelle
オーストラリア産仔羊のラグー
タリアテッレ ¥3,950

Fourme d'Ambert risotto,
Seasonal mushroom
フルムダンベールのリゾット 旬の茸
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用 ¥3,700

CHEESE / チーズ

Chef's cheese selection
シェフ厳選 チーズ ¥4,900

DESSERT / デザート

Cake of the day
本日のケーキ ¥1,600

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ ¥2,800

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ ¥4,200
*Only parfait is available from 12:00 pm to 9:00p.m. (L.O.)
パフェのみ午後12時から午後9時まで提供しております。

DINNER COURSE MENU

春 -SPRING-

¥12,000

Scallop, Chevre, Shiso

帆立貝 山羊 紫蘇

Sole, Broad beans, Arbois sauce

舌平目 空豆 ソースアルボワ

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso

丹波地鶏 春菊 味噌

Blood orange, Milk, Thyme

ブラッドオレンジ 酪 タイム

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

¥32,500

Amuse bouche

アミューズ

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

眼張 ルイユ スーポドポワソン

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

Strawberry, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

Modern French cuisine celebrating Kyoto's changing seasons.

京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなモダンフレンチ

You can savor dishes that highlight seasonal flavors from across Japan and local vegetables while enjoying lounging in the Engawa area or the outdoor terrace along the Tenjin River, where you can relax to the gentle sounds of the river and take in the stunning view that transforms with the seasons— fresh green maples in spring, fireflies in summer, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

春は青もみじ、夏は蛍、秋は紅葉、冬は雪景色—— 四季の移ろいを感じつつ、

Engawaやテラス席のすぐ下を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、

全国各地の季節の味覚や地元野菜を取り入れたお料理をお楽しみください。

谷口彰

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

Please inform us in advance if you have any food allergies.

We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。
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。
産地表示のないメニューはすべて国産米を使用しております。

TENJIN

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥18,900

Amuse bouche

アミューズ

Scallop, Chevre, Shiso

帆立貝 山羊 紫蘇

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto

春野菜 コンソメ 鴨生ハム

FISH

Sea bass, Chausson, Choron sauce

鱈 ショーソン ショロンソース

Sole, Broad beans, Arbois sauce

舌平目 空豆 ソースアルボワ

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

眼張 ルイユ スープレポワソン

MEAT

Venison, Canola flower, Morele

丹波鹿 京菜花 網笠茸

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso

丹波地鶏 春菊 味噌

Kyoto duck, Parmentier, Prune

京鴨 パルマンティエ 西洋すもも

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, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

Blood orange, Milk, Thyme

ブラッドオレンジ 酪 タイム

Cacao, Espresso, Sesame

エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ (+¥1,500)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto

春野菜 コンソメ 鴨生ハム

¥4,700

Scallop, Chevre, Shiso

帆立貝 山羊 紫蘇

¥4,800

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊

¥5,200

FISH / 魚料理

Sea bass, Chausson, Choron sauce

鱈 ショーソン ショロンソース

¥5,600

Sole, Broad beans, Arbois sauce

舌平目 空豆 ソースアルボワ

¥5,800

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

眼張 ルイユ スープレポワソン

¥5,800

MEAT / 肉料理

Venison, Canola flower, Morele

丹波鹿 京菜花 網笠茸

¥9,300

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso

丹波地鶏 春菊 味噌

¥8,800

Kyoto duck, Parmentier, Prune

京鴨 パルマンティエ 西洋すもも

¥9,000

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, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

¥2,600

Blood orange, Milk, Thyme

ブラッドオレンジ 酪 タイム

¥2,600

Cacao, Espresso, Sesame

エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻

¥2,600

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait

ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ

¥4,200

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles

パテ・ド・カンパーニュ 京漬物

¥3,200

Jamón serrano,

Kujo leek and cubeb pepper

ハモンセラノ

九条ネギとジャワペッパー

¥2,800

Grilled Tamba chicken leg,

Caesar salad

丹波地鶏もも肉 グリル

シーザーサラダ

¥3,500

Seasonal salad

季節の彩りサラダ

¥2,500

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

¥2,800

Minestrone soup, Garlic bread

ミネストローネ ガーリックトースト

¥2,300

SANDWICH / サンドウィッチ

American clubhouse sandwich

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ

¥3,700

Kyoto beef cheese hamburger

京都産和牛パテ チーズバーガー

¥5,800

PASTA / パスタ

Pescatore spaghetti

スパゲッティ ベスカトーレ

¥3,700

Lamb ragout tagliatelle

オーストラリア産仔羊のラグー

タリアテッレ

¥3,950

Fourme d'Ambert risotto,

Seasonal mushroom

フルムダンベルのリゾット 旬の茸

*Using Carnaroli rice grown in Italy

イタリア産カルナローリ米使用

¥3,700

CHEESE / チーズ

Chef's cheese selection

シェフ厳選 チーズ

¥4,900

DESSERT / デザート

Cake of the day

本日のケーキ

¥1,600

Assorted fruits

フルーツ盛り合せ

¥2,800

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait

ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ

¥4,200

*Only parfait is available from 12:00 pm to 9:00p.m. (L.O.)
パフェのみ午後12時から午後9時まで提供しております。