

AEQUOR

水面

Scallop, Pink grapefruit, Smoked fromage blanc

帆立貝柱とピンクグレープフルーツ 燻製フロマージュブラン

Pan fried grunt fish, Yuba, Green beans

伊佐木のボワレ 湯葉と緑豆

Roasted Kyoto duck breast, Kamo-eggplant, Seasonal fruits

京鴨のロースト 賀茂茄子 旬の果実

Or または

Grilled Kyoto beef tenderloin,
Japanese green pepper corn sauce, Tamba vegetables

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル

実山椒ソース 丹波野菜

(+¥4,800)

Grapes with dacquoise

葡萄とダックワーズ

Or または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait ~ Melon & Earl Grey tea ~

メロンとアール 그레이のパフェ

(+¥1,900)

Petit fours

プティフル

¥12,000

SERENUS

静謐

Seasonal vegetables garden salad, Duck prosciutto, Summer truffle

夏野菜のガーデン 鴨の生ハム サマートリュフ

Pan-seared scallops, Kyoto turnips, Romaine lettuce risotto

帆立貝柱のソテー 京こかぶ ロメインレタスのリゾット

Pan-seared white trevally, Asparagus, Sea urchin

縞鯨のミキューイ アスパラガス 雲丹

Roasted lamb loin, Artichoke puree, Awaji island onion

仔羊のロースト アーティチョークのピューレ 淡路島の玉葱

Or または

Grilled Kyoto beef tenderloin,
Japanese green pepper corn sauce, Tamba vegetables

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル

実山椒ソース 丹波野菜

(+¥4,800)

Marinated peach, Red shiso granita from Ohara, Kyoto

白桃のマリネ 京都大原の赤紫蘇グラニテ

Or または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait ~ Melon & Earl Grey tea ~

メロンとアール 그레이のパフェ

(+¥1,900)

Petit fours

プティフル

¥18,900