

## À LA CARTE

### STARTERS / 前菜

Horse mackerel, Kyoto eggplant, Tomato consommé ￥3,900  
鱈と京茄子 トマトコンソメ

Scallop, Pink grapefruit, Smoked fromage blanc ￥4,200  
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

Burrata with seasonal fruits, Cured Kameoka beef ￥4,900  
ブッラータと季節果実 亀岡牛の生ハム

### MAINS / メイン料理

Pan fried grunt fish, Yuba, Green beans ￥5,600  
伊佐木のポワレ 湯葉と緑豆

Pan-seared white trevally, Asparagus, Sea urchin ￥5,800  
縞鰯のミキュイ アスパラガス 雲丹

Kyotamba highland pork confit, ￥8,000  
Daikoku shimeji mushrooms, Green soy beans  
京丹波高原豚のコンフィ 大黒本しめじ 枝豆

Roasted Kyoto duck breast, Kamo-eggplant, Seasonal fruits ￥8,500  
京鴨のロースト 賀茂茄子 旬の果実

### GRILL / グリル料理

200g salmon ￥6,500  
サーモン200グラム

Catch of the day ￥6,800  
本日の鮮魚

180g Kyoto beef sirloin ￥15,000  
京都産黒毛和牛「京の肉」サーロイン180グラム

Tamba chicken thigh ￥8,800  
丹波地鶏もも肉

With mashed potato and steamed vegetables.  
Served with lemon, salt, wasabi, Japanese pepper.  
マッシュポテトとスチーム野菜添え  
レモン、塩、山葵、実山椒でお召し上がりください。

### DESSERTS / デザート

Marinated peach, Red shiso granita from Ohara, Kyoto ￥2,900  
白桃のマリネ 京都大原の赤紫蘇グラニテ

Grapes and dacquoise, Fromage blanc ￥2,700  
葡萄とダックワーズ フロマージュブラン

Chilled coconut soup, Mango, Kyoto black tea ￥2,500  
ココナッツスープとマンゴー 京都紅茶

ROKU KYOTO Seasonal Parfait ￥4,200  
- Melon & Earl Grey tea -  
メロンとアールグレイのパフェ

\*Only parfait is available from 11:30 a.m. to 9:00p.m. (L.O.)  
パフェのみ午前11時30分から午後9時まで提供しております。

## LIGHT MEAL

### STARTER / SALAD / SOUP

#### 前菜 / サラダ / スープ

Charcuterie ￥3,800  
シャルキュトリ

Grilled Tamba chicken caesar salad ￥3,500  
チキンシーザーサラダ 丹波地鶏もも肉グリル

Seared tuna and summer vegetables, Kyoto wasabi leaves ￥3,500  
鮪と夏野菜のニース風サラダ 京わさび菜

Chef's selection of cheeses ￥4,900  
シェフ厳選チーズ

Minestrone ￥2,300  
ミネストローネ

Onion gratin soup ￥2,800  
オニオングラタンスープ

### PASTA / パスタ

Spaghetti pescatore ￥3,700  
スパゲッティ ペスカトーレ

Tagliatelle, Stewed beef shank, Celery ￥3,700  
タリアテッレ 牛脛肉とセロリ

### SANDWICHES / サンドイッチ

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

Kyoto beef cheese burger ￥5,800  
- beef patty, lettuce, tomato, onion, bacon, cheese  
京都産和牛チーズバーガー  
和牛パティ レタス トマト 玉ねぎ ベーコン チーズ  
Additional toppings : Fried egg / Avocado each ￥500  
追加トッピング：目玉焼き / アボカド

### JAPANESE SPECIALTIES / 和食

Tamba chicken and Uji cage-free eggs rice bowl, ￥3,800  
served with miso soup & Kyoto pickles  
丹波地鶏と宇治平飼い卵の親子丼 味噌汁と京漬物

Kyoto beef ribloin steak box, ￥6,000  
served with miso soup & Kyoto pickles  
京都産黒毛和牛「京の肉」リブロースのステーキ重  
味噌汁と京漬物

Noppei udon noodles, served with Kyoto pickles ￥3,400  
Yuba, Shiitake mushroom, Wheat gluten,  
Fish cake, Fried bean curd, Mibuna, Kujo green onions  
のっぺいうどん 京漬物  
湯葉、椎茸甘煮、麩、蒲鉾、京あげ、壬生菜、九条ネギ

### SWEETS / スイーツ

Cake of the day ￥1,600  
本日のケーキ

Assorted fruits ￥2,800  
フルーツ盛り合わせ

Selection of ice creams 1 scoop ￥600  
Vanilla / Chocolate / Matcha  
アイスクリーム  
バニラ / チョコレート / 抹茶

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。