

AEQUOR

水面

Kombu-cured sea bass, Scallop, Saikyo miso salsa

鱸の昆布締め 帆立貝柱 西京味噌サルサ

Rolled Daisen salmon trout, Kyoto mushrooms, Salmon roe

大山トラウトサーモンのルーロー 京都キノコ イクラ

Roasted Kyoto duck breast, Butternut squash, Autumn root vegetables

京鴨のロースト バターナッツかぼちゃ 秋の根菜

OR または

Grilled Kyoto beef tenderloin,
Tamba chestnut, Daikoku shimeji mushroom

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル

丹波栗 大黒しめじ

(+¥4,800)

Persimmon, Kyoto coarse tea ice cream, Mizuo yuzu

柿と京番茶アイスクリーム 水尾柚子

OR または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
~ Tamba chestnut, Roasted green tea, Mizuo yuzu ~

丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子

(+¥2,000)

Petit fours

プティフル

¥12,000

SERENUS

静謐

Bigfin reef squid carpaccio, Sea urchin, Celeriac, Kyoto wasabi leaves

アオリイカと雲丹 根セロリ 京わさび菜

Tamba-chicken confit, Kyoto mushrooms, Truffle

丹波地鶏のコンフィ 京都キノコ トリュフ

Pan-seared white trevally, Turnip, Manganji pepper tapenade

縞鯨のミキューイ 小かぶ 万願寺唐辛子のタブナード

Roasted veal fillet, Kyoto vegetables, Potato

仔牛ヒレ肉のロースト 京野菜 ジャガイモ

OR または

Grilled Kyoto beef tenderloin,
Tamba chestnut, Daikoku shimeji mushroom

京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル

丹波栗 大黒しめじ

(+¥4,800)

Madagascan vanilla crème brûlée, Marinated fig

マダガスカル産バニラのクレームブリュレ 無花果のマリネ

OR または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
~ Tamba chestnut, Roasted green tea, Mizuo yuzu ~

丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子

(+¥2,000)

Petit fours

プティフル

¥18,900