

À LA CARTE

STARTERS / 前菜

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	¥4,000
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	¥4,300
Burrata with seasonal fruits, Cured Kameoka beef ブッラータと季節果実 亀岡牛の生ハム	¥4,900

MAINS / メイン料理

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	¥5,700
Pan-seared white trevally, Turnip, Manganji pepper tapenade 縞鰺のミキュイ 小かぶ 万願寺唐辛子のタップナード	¥5,800
Kyotamba highland pork loin, Baby carrot, Sweet potato 京丹波高原豚ロース 姫人参 薩摩芋	¥8,000
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	¥8,500

GRILL / グリル料理

200g salmon サーモン200グラム	¥6,500
Catch of the day 本日の鮮魚	¥6,800
180g Kyoto beef sirloin 京都産黒毛和牛「京の肉」サーロイン180グラム	¥15,000
Tamba chicken thigh 丹波地鶏もも肉	¥8,800

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

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	¥2,700
Persimmon, Kyoto coarse tea ice cream, Mizuo yuzu 柿と京番茶アイスクリーム 水尾柚子	¥2,700
Japanese pear with lotus root, Kyoto milk ice cream 和梨と蓮根のマリアージュ 京都ミルクアイスクリーム	¥2,500
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	¥3,900

Parfait is available only from 11:30 a.m. to 9:00 p.m. (Last Order).
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

前菜 / サラダ / スープ

STARTER / SALAD / SOUP

Charcuterie シャルキュトリ	¥3,800
Grilled Tamba chicken caesar salad チキンシーザーサラダ 丹波地鶏もも肉グリル	¥3,500
Amberjack carpaccio, Kyoto eggplant, Citrus fruit 間八のカルパッチョ 京ナス 柑橘果実	¥3,700
Chef’s selection of cheeses シェフ厳選チーズ	¥4,900
Minestrone ミネストローネ	¥2,300
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥2,800

PASTA / パスタ

Spaghetti pescatore スパゲッティ ペスカトーレ	¥3,700
Tagliatelle, Stewed beef, Celery タリアテッレ 牛肉とセロリ	¥3,800

SANDWICHES / サンドイッチ

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 burger 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 追加トッピング：目玉焼き / アボカド	¥5,800 each ¥500

JAPANESE SPECIALTIES / 和食

Tamba chicken and Uji cage-free eggs rice bowl, 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	¥3,800
Kyoto beef ribloin steak box, 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	¥6,000
Noppei udon noodles, served with Kyoto pickles 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	¥3,400

SWEETS / スイーツ

Cake of the day 本日のケーキ	¥1,600
Assorted fruits フルーツ盛り合わせ	¥2,800
Selection of ice creams Vanilla / Chocolate / Matcha アイスクリーム バニラ / チョコレート / 抹茶	1scop ¥600

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
Japanese-grown rice is used in all dishes, with the exception of selected menu items.
Ingredients are subject to change depending on availability.

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。
一部のお料理を除き、当店では国産米を使用しております。
入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。