

TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Scallop, Oscietra caviar, Cauliflower 帆立貝 キャヴィアオシェトラ カリフラワー	¥4,174
Tamba chicken, Root vegetable pot-au-feu 丹波黒鶏生ハム 根菜 ポトフ	¥4,174
Yellowtail, Celery root, Apple 寒ブリ 根セロリ 林檎	¥4,174

FISH / 魚料理

Cod, Chorizo, White kidney bean 寒鱈 チョリソー 白いんげん豆	¥5,313
Sea bream, Shogoin turnip, Yuzu 鯛 聖護院かぶ 柚子	¥5,566
Monkfish, Napa cabbage, Fermented black bean 鮫鰾 白菜 豆鼓	¥5,566

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Corn grits, Hibiscus 京鴨 ポレンタ ハイビスカス	¥7,337
Veal cordon bleu, Truffle 仔牛 コルドンブルー トリュフ	¥7,337
Tamba venison, Miso, Purple carrot 丹波鹿 味噌 紫人参	¥7,590
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables 国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥8,602

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥3,795
-----------------------------------	--------

DESSERT / デザート

Wild strawberry, Chamomile 野いちご カモミール	¥2,277
Chestnut, Cassis, Chai 栗 カシス チャイ	¥2,277
Fôret noire ~chocolate and griot cherry~ フォレノワール ~ショコラとグリオットチェリー~	¥2,277
Strawberry MOCHI Parfait 苺 MOCHI パフェ	¥3,795

LUNCH PREFIX MENU

Prefix Menu A

¥7,590

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

Prefix Menu B

¥10,120

Starter, Fish, Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚料理、肉料理、デザート、お茶

Please select one item from the next page

次頁より1品ずつお選びください。

STARTER / 前菜

Scallop, Oscietra caviar, Cauliflower

帆立貝 キャヴィアオシエトラ カリフラワー

Tamba chicken, Root vegetable pot-au-feu

丹波黒鶏生ハム 根菜 ポトフ

Yellowtail, Celery root, Apple

寒ブリ 根セロリ 林檎

FISH / 魚料理

Cod, Chorizo, White kidney bean

寒鱈 チョリソー 白いんげん豆

Sea bream, Shogoin turnip, Yuzu

鯛 聖護院かぶ 柚子

Monkfish, Napa cabbage, Fermented black bean

鮫鱈 白菜 豆鼓

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Corn grits, Hibiscus
京鴨 ポレンタ ハイビスカス

Veal cordon bleu, Truffle
仔牛 コルドンブルー トリュフ

Tamba venison, Miso, Purple carrot
丹波鹿 味噌 紫人参 (+¥633)

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

DESSERT / デザート

Wild strawberry, Chamomile
野いちご カモミール

Chestnut, Cassis, Chai
栗 カシス チャイ

Fôret noire ~chocolate and griot cherry~
フォレノワール ~ショコラとグリオットチェリー~

Strawberry MOCHI Parfait
苺 MOCHI パフェ (+¥1,518)

DINNER MENU

麓 -ROKU-

¥15,180

Amuse bouche

アミューズ

Yellowtail, Celery root, Apple

寒ブリ 根セロリ 林檎

Tamba chicken, Root vegetable pot-au-feu

丹波黒鶏生ハム 根菜 ポトフ

FISH (Please select one item from the next page)

魚料理 (次頁より1品お選びください)

MEAT (Please select one item from the next page)

肉料理 (次頁より1品お選びください)

DESSERT (Please select one item from the next page)

デザート (次頁より1品お選びください)

Homegrown herbal tea

自家製ハーブティー

FISH / 魚料理

Cod, Chorizo, White kidney bean

寒鱈 チョリソー 白いんげん豆

Sea bream, Shogoin turnip, Yuzu

鯛 聖護院かぶ 柚子

Monkfish, Napa cabbage, Fermented black bean

鮫鱈 白菜 豆鼓

MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Corn grits, Hibiscus

京鴨 ポレンタ ハイビスカス

Veal cordon bleu, Truffle

仔牛 コルドンブルー トリュフ

Tamba venison, Miso, Purple carrot

丹波鹿 味噌 紫人参

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,898)

DESSERT / デザート

Wild strawberry, Chamomile

野いちご カモミール

Chestnut, Cassis, Chai

栗 カシス チャイ

Fôret noire ~chocolate and griot cherry~

フォレノワール ~ショコラとグリオットチェリー~

Strawberry MOCHI Parfait

苺 MOCHI パフェ (+¥1,518)

LIGHT MEAL

STARTER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Country style pate, Kyoto pickles 自家製 田舎風パテ 京漬物	¥2,530
Parma prosciutto aged 18 months, Kujo leek and Cubeb pepper パルマ産プロシュート18ヶ月熟成 九条ネギとジャワペッパー	¥2,277
Grilled Tamba chicken leg, Caeser salad 丹波地鶏もも肉 グリル シーザーサラダ	¥2,783
Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥2,024
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	¥2,277
Kyoto vegetable minestrone soup, Garlic bread 京野菜ミネストローネ ガーリックトースト	¥1,897

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	¥3,036
Kyoto Wagyu patty cheese hamburger 京都産和牛パテ チーズバーガー	¥4,807

PASTA & RISOTTO / パスタ&リゾット

Spaghetti pescatore スパゲッティー ペスカトーラ	¥3,036
Lamb ragout tagliatelle オーストラリア産仔羊のラグー タリアテッレ	¥3,289
Fourme d'ambert risotto, Seasonal mushroom フルムダンベールのリゾット 旬の茸	¥3,036

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese	
シェフ厳選 チーズ	¥3,795

DESSERT / デザート

Cake of the day	
本日のケーキ	¥1,518
Strawberry MOCHI Parfait	
苺 MOCHI パフェ	¥3,795
Assorted fruits	
フルーツ盛り合せ	¥2,783

KID'S MENU COURSE

¥7,590

Caesar salad
シーザーサラダ

Soup of the day
本日のスープ

Japanese beef hamburger steak
国産牛のキッズハンバーグステーキ
or または
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,897)

Cake of the day
本日のケーキ

KID'S MENU À LA CARTE

Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥1,265
Corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,138
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,518
Tomato sauce spaghetti スパゲッティ トマトソース	¥1,771
Meat sauce spaghetti スパゲッティ ミートソース	¥1,897
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥2,277
Japanese beef hamburger steak 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783