# TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

# TENJIN

Modern French cuisine celebrating Kyoto´s changing seasons.

京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなモダンフレンチ

You can savor dishes that highlight seasonal flavors from across Japan and local vegetables while enjoying lounging in the Engawa area or the outdoor terrace along the Tenjin River, where you can relax to the gentle sounds of the river and take in a stunning view that transforms with the seasons — fresh green maples in spring, fireflies in summer, and colorful foliage in fall.

春は青もみじ、夏は蛍、秋は紅葉、冬は雪景色―― 四季の移ろいを感じつつ、
Engawaやテラス席のすぐ下を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、
全国各地の季節の味覚や地元野菜を取り入れたお料理をお楽しみください。

谷口彰

We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

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。

# À LA CARTE

## STARTER / 前菜

French white asparagus, Kyoto duck prosciutto, Truffle
フランス産ホワイトアスパラガス　京鴨生ハム　トリュフ　¥5,313

Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon
燻製サーモン　グリーンアスパラガス　エストラゴン　¥4,807

Tuna, Sesame, Avocado
マグロ　胡麻　アボカド　¥4,807

## FISH / 魚料理

Sea bream, Petits pois à la Française, Truffle
真鯛　プティポワフランセーズ　トリュフ　¥5,692

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble
帆立貝　菜の花　グルノーブルソース　¥5,692

Rockfish, Clam, Sauce marinière
メバル　浅利　マリニエールソース　¥5,819

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip
仔羊　ナヴァラン　京かぶ　¥7,590

Veal, Ris de veau, Morel mushroom
仔牛　リ・ド・ヴォー　モリーユ茸　¥8,602

Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche
三元豚　生姜　グリビッシュソース　¥7,843

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
国産牛フィレ肉　山椒　グランメール　¥9,487

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
和牛フィレ肉　山椒　グランメール　¥13,915

## CHEESE / チーズ

Chef´s choice cheese
シェフ厳選　チーズ　¥4,048

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea
あまおう　ローズ　紅茶 ¥2,530

Spring cabbage, Citrus, Tiramisu
春キャベツ　柑橘　ティラミス ¥2,530

Matcha, White sesame, Praline
宇治抹茶　白ごま　プラリネ ¥2,530

Strawberry mille-feuille parfait
苺ミルフィーユパフェ ¥3,795

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# LUNCH PRIX-FIXE MENU

## Prix-fixe Menu A

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

## Prix-fixe Menu B

¥11,300

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。

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

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。

## STARTER / 前菜

French white asparagus, Kyoto duck prosciutto, Truffle
フランス産ホワイトアスパラガス　京鴨生ハム　トリュフ (+¥1,265)

Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon
燻製サーモン　グリーンアスパラ　エストラゴン

Tuna, Sesame, Avocado
マグロ　胡麻　アボカド

## FISH / 魚料理

Sea bream, Petits pois à la Française, Truffle
真鯛　プティポワフランセーズ　トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble
帆立貝　菜の花　グルノーブルソース

Rockfish, Clam, Sauce marinière
メバル　浅利　マリニエールソース

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip
仔羊　ナヴァラン　京かぶ

Veal, Ris de veau, Morel mushroom
仔牛　リ・ド・ヴォー　モリーユ茸 (+¥633)

Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche
三元豚　生姜　グリビッシュソース

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
国産牛フィレ肉　山椒　グランメール (+¥2,530)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
和牛フィレ肉　山椒　グランメール (+¥6,325)

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea
あまおう　ローズ　紅茶

Spring cabbage, Citrus, Tiramisu
春キャベツ　柑橘　ティラミス

Matcha, White sesame, Praline
宇治抹茶　白ごま　プラリネ

Strawberry mille-feuille parfait
苺ミルフィーユパフェ (+¥1,518)

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# DINNER COURSE MENU

## 天神 -TENJIN-

¥24,000

with wine pairing
ワインペアリング付き
¥30,000

Amuse bouche
アミューズ

French white asparagus, Kyoto duck prosciutto, Truffle
フランス産ホワイトアスパラガス　京鴨生ハム　トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble
帆立貝　菜の花　グルノーブルソース

Wagyu beef tenderloin 120g, Sansho pepper, Grand-mère
和牛フィレ肉 120g　山椒　グランメール

Amao strawberry, Rose, Black tea
あまおう　ローズ　紅茶

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# DINNER MENU

## 麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche
アミューズ

Tuna, Sesame, Avocado
マグロ　胡麻　アボカド

Smoked salmon, Green asparagus, Tarragon
燻製サーモン　グリーンアスパラガス　エストラゴン

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 herb tea
自家製ハーブティー

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## FISH / 魚料理

Sea bream, Petits pois à la Française, Truffle
真鯛　プティポワフランセーズ　トリュフ

Scallop, Nanohana blossom, Sauce Grenoble
帆立貝　菜の花　グルノーブルソース

Rockfish, Clam, Sauce marinière
メバル　浅利　マリニエールソース

## MEAT / 肉料理

Lamb, Navarin ragout, Kyoto turnip
仔羊　ナヴァラン　京かぶ

Veal, Ris de veau, Morel mushroom
仔牛　リ・ド・ヴォー　モリーユ茸

Sangen pork, Ginger, Sauce gribiche
三元豚　生姜　グリビッシュソース

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
国産牛フィレ肉　山椒　グランメール (+¥1,898)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère
和牛フィレ肉　山椒　グランメール (+¥5,060)

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## DESSERT / デザート

Amao strawberry, Rose, Black tea
あまおう　ローズ　紅茶

Spring cabbage, Citrus, Tiramisu
春キャベツ　柑橘　ティラミス

Matcha, White sesame, Praline
宇治抹茶　白ごま　プラリネ

Strawberry mille-feuille parfait
苺ミルフィーユパフェ（+¥1,518）

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# LIGHT MEAL

## STARTER / SALAD / SOUP
## 前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles
パテ・ド・カンパーニュ　京漬物　¥2,530

Jamón serrano, Kujo leek and cubeb pepper
ハモンセラーノ　九条ネギとジャワペッパー　¥2,277

Grilled Tamba chicken leg, Caesar 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

Minestrone soup, Garlic bread
ミネストローネ　ガーリックトースト　¥1,897

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## 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 beef 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

Pescatore spaghetti
スパゲッティ ペスカトーレ ¥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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

## CHEESE / チーズ

Chef´s choice cheese
シェフ厳選　チーズ ¥4,048

## DESSERT / デザート

Cake of the day
本日のケーキ ¥1,518

Strawberry mille-feuille parfait
苺ミルフィーユパフェ ¥3,795

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ ¥2,783

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# 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 patty
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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。

# KID´S MENU
# À LA CARTE

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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.
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。