

TENJIN

Chef de Cuisine
Akira Taniguchi

AFTERNOON TEA

-kitayama sugi- Spring

¥7,000

[First plate]	[一の段]
Rose, Warabi mochi, Baba	薔薇 わらび餅 ババ
[Second plate]	[二の段]
Cherry blossom parfait glacé	桜のパルフェグラス
Mint macaron, Strawberry	ミント マカロン 苺
Matcha kinako tart	抹茶 きな粉 タルト
[Third plate]	[参の段]
Shrimp croquette mini burger	海老コロッケ ミニバーガー
Smoked salmon, Watermelon radish	スモークサーモン 紅心大根
Foie gras, Monaka	フォアグラ 最中
[Fourth plate]	[肆の段]
Bon bon chocolat	ボンボンショコラ
Lemon tart	レモントルト
Flower dome	フラワードーム
Pistacio Bavarois	ピスタチオ ババロア
[Fifth plate]	[伍の段]
Hibiscus squash	ハイビスカススカッシュ
Iyokan panna cotta	伊予柑 パンナコッタ
[Sixth plate]	[陸の段]
Two kinds of scones (Plain, Nanohana blossom and white sesame)	スコーン2種 (プレーン、菜の花と白ごま)
Original jam	ROKU KYOTO オリジナルジャム
Clotted cream	クロテッドクリーム

ORIGINAL TEA SELECTION

オリジナル ティー セレクション

Kyoto Black Tea	京都紅茶
Kyoto Black Tea & Flower	京都紅茶&フラワー
Kyoto Black Tea & Ginger	京都紅茶&ジンジャー
Kyoto Black Tea & Cinnamon	京都紅茶&シナモン
Kyoto Earl Gray	京都アールグレイ
Mix Herb & Green Tea	ミックスハーブティー&緑茶
Fresh Herb Tea (from ROKU KYOTO Herb Garden)	フレッシュハーブティー (ROKU KYOTO ハーブ園)
Roasted Green Tea Chamomile	ほうじ茶カモミール

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。