

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, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

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。
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

Tuna, Avocado, Vegetables garden
マグロ アボカド 菜園 ¥4,680

White asparagus, Scallop
ロワール産ホワイトアスパラガス 帆立貝 ¥4,680

Sakura trout, Mango, Tarragon
桜鱒 芒果 エストラゴン ¥4,680

FISH / 魚料理

Rockfish, Bamboo shoots, Sakura shrimp
メバル 筍 桜海老 ¥5,439

Sea bream, Girolle mushroom, Bisque
真鯛 ジロール茸 ビスク ¥5,439

Sea bass, Canola flower, Sauce grenoble
鱸 菜の花 グルノーブル ¥5,819

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Couscous, Coconut
オーストラリア産仔羊 タブレ ココナッツ ¥8,222

Kyoto pork, Wasabi, Sauce Gribiche
京都ポーク 葉山葵 グリピッシュ ¥8,222

Veal, Morel mushroom, Cabbage
仔牛 網笠茸 キャベツ ¥8,602

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース ¥9,487

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース ¥13,915

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ ¥4,048

DESSERT / デザート

Strawberry, Rose, Black tea
苺 ローズ 紅茶 ¥2,530

Caprese ~ Mozzarella, Basil, Tomato ~
カプレーゼ ~モッツアレラ バジル トマト~ ¥2,530

Citrus, Apricot, Cardamom
柑橘 アプリコット カルダモン ¥2,530

ROKU strawberry parfait -Kotoka-
ROKU ストロベリーパフェ -古都華- ¥3,795

LUNCH PRIX-FIXE MENU

Prix-fixe Menu A

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha
前菜、魚料理 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 each category
下記より1品ずつお選びください

STARTER

Tuna, Avocado, Vegetables garden
マグロ アボカド 菜園
White asparagus, Scallop
ロワール産ホワイトアスパラガス 帆立貝
Sakura trout, Mango, Tarragon
桜鱒 芒果 エストラゴン

FISH

Rockfish, Bamboo shoots, Sakura shrimp
メバル 筍 桜海老
Sea bream, Girolle mushroom, Bisque
真鯛 ジロール茸 ビスク
Sea bass, Canola flower, Sauce grenoble
鱸 菜の花 グルノーブル

MEAT

Rack of lamb, Couscous, Coconut
オーストラリア産仔羊 タブレ ココナツツ
Kyoto pork, Wasabi, Sauce Gribiche
京都ポーク 葉山葵 グリビッシュ
Veal, Morel mushroom, Cabbage
仔牛 網笠茸 キャベツ (+¥1,265)
Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥2,530)
Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥6,325)

DESSERT

Strawberry, Rose, Black tea
苺 ローズ 紅茶
Caprese ~ Mozzarella, Basil, Tomato ~
カプレーゼ ~モッツアレラ バジル トマト~
Citrus, Apricot, Cardamom
柑橘 アプリコット カルダモン
ROKU strawberry parfait -Kotoka-
ROKU ストロベリーパフェ -古都華- (+¥1,265)

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Tuna, Avocado, Vegetables garden

マグロ アボカド 菜園

White asparagus, Scallop

ロワール産ホワイトアスパラガス 帆立貝

FISH

Rockfish, Bamboo shoots, Sakura shrimp

メバル 筍 桜海老

Sea bream, Girolle mushroom, Bisque

真鯛 ジロール茸 ビスク

Sea bass, Canola flower, Sauce grenoble

鱈 菜の花 グルノーブル

MEAT

Rack of lamb, Couscous, Coconut

オーストラリア産仔羊 タブレ ココナッツ

Kyoto pork, Wasabi, Sauce Gribiche

京都ポーク 葉山葵 グリビッシュ

Veal, Morel mushroom, Cabbage

仔牛 網笠茸 キャベツ

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥1,898)

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥5,060)

DESSERT

Strawberry, Rose, Black tea

苺 ローズ 紅茶

Caprese ~ Mozzarella, Basil, Tomato ~

カプレーゼ ~モッツアレラ バジル トマト~

Citrus, Apricot, Cardamom

柑橘 アプリコット カルダモン

ROKU strawberry parfait -Kotoka-

ROKU ストロベリーパフェ -古都華- (+¥1,265)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

DINNER COURSE MENU

春 -SPRING-

¥10,000

Sakura trout, Mango, Tarragon

桜鱒 芒果 エストラゴン

Sea bass, Canola flower, Sauce grenoble

鱸 菜の花 グルノーブル

Kyoto pork, Wasabi, Sauce Gribich

京都ポーク 葉山葵 グリビッシュ

Citrus, Apricot, Cardamom

柑橘 アプリコット カルダモン

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

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

Tuna, Avocado, Vegetables garden

マグロ アボカド 菜園

Sea bream, Girolle mushroom, Bisque

真鯛 ジロール茸 ビスク

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah

和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース

Strawberry, Rose, Black tea

苺 ローズ 紅茶

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

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

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 / パスタ

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

*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

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

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ ¥2,783

ROKU strawberry parfait -Kotoka-
ROKU ストロベリーパフェ -古都華- ¥3,795

*Only parfait 9:00p.m.(L.O.) パフェのみ 9:00p.m.(L.O.) となります