LUNCH PRIX-FIXE MENU

ROKU 自家製ランチ

-ROKU Homemade Lunch Course-

¥5,000

Caesar salad
シーザーサラダ

Please select one main dish from the followings
下記よりメインディッシュを1品お選びください

MAIN

Fettuccine, Seafoods, Shiso, Cashew nuts
フィットチーネ 海の幸 大葉 カシューナッツ

Linguine, Salsiccia, Eggplant
リングイネ サルシッチャ 茄子

Risotto, Yuba, Manganji chili pepper, Miso
リゾット 湯葉 万願寺唐辛子 味噌
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

Pizza Tomato sauce, Jamón serrano, Poached egg
ピッツア トマトソース ハモンセラーノ 温卵

Chariot Dessert
シャリオデザート

ROKU 自家製スイーツランチ

-ROKU Homemade Sweets Lunch Course-

¥5,000

Acai Bowl
アサイーボウル

MAIN

Galette, Pineapple, Salted caramel, Passion fruit
ガレット パイナップル 塩キャラメル パッションフルーツ

OR

Soufflé Pancake, Matcha, Black Beans, Yuzu
スフレパンケーキ 抹茶 黒豆 柚子

Chariot Dessert
シャリオデザート

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。

TENJIN

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

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇
Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット
Conger eel, Eggplant, Cacao
穴子 茄子 カカオ

FISH

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ
Sole, Scallop, Green curry
舌平目 帆立貝 グリーンカレー
Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドポワソン(+¥500)

MEAT

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn
丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso
京鴨 山椒 味噌 (+¥1,500)

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥3,000)

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥6,500)

DESSERT

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果 (+¥2,000)

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃 (+¥2,000)

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇 ¥4,700

Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット ¥4,700

Conger eel, Eggplant, Cacao
穴子 茄子 カカオ ¥4,800

FISH / 魚料理

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ ¥5,500

Sole, Scallop, Green curry
舌平目 帆立貝 グリーンカレー ¥5,900

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドポワソン ¥5,900

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん ¥8,600

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn
丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし ¥8,600

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso
京鴨 山椒 味噌 ¥9,100

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース ¥10,200

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース ¥14,500

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ ¥4,200

DESSERT / デザート

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム ¥2,600

Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ ¥2,600

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶 ¥2,600

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果 ¥4,200

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃 ¥4,200

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 ベスカトーレ ¥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
フルムダンペールのリゾット 旬の茸
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用 ¥3,036

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ ¥4,200

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

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果 ¥4,200

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃 ¥4,200

*Only shaved ice from 12:00p.m. to 9:00p.m. (L.O.)
かき氷のみ 12:00p.m.から9:00p.m. (L.O.) となります

DINNER COURSE MENU

夏 -SUMMER-

¥10,000

Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

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

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドポワソン

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

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

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。

TENJIN

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Striped jack, Apricot, Ravigote

縞あじ 杏子 ラヴィゴット

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso

ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

FISH

Sea bass, Frit, Zucchini

スズキ フリット ズッキーニ

Sole, Scallop, Green curry

舌平目 帆立貝 グリーンカレー

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

笠子 ルイユ スーポドボワソン

MEAT

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime

仔羊 人参 こぶみかん

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn

丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso

京鴨 山椒 味噌

Japanese beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
国産牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥2,500)

Wagyu beef tenderloin, Lyonnaise, Sauce syrah
和牛フィレ肉 リヨネーズ シラーソース (+¥5,500)

DESSERT

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果 (+¥2,000)

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃 (+¥2,000)

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Vichyssoise, Sweet shrimp, Shiso
ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇

¥4,700

Striped jack, Apricot, Ravigote
縞あじ 杏子 ラヴィゴット

¥4,700

Conger eel, Eggplant, Cacao
穴子 茄子 カカオ

¥4,800

FISH / 魚料理

Sea bass, Frit, Zucchini
スズキ フリット ズッキーニ

¥5,500

Sole, Scallop, Green curry
舌平目 帆立貝 グリーンカレー

¥5,900

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
笠子 ルイユ スーポドボワソン

¥5,900

MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Carrot, Kaffir lime
仔羊 人参 こぶみかん

¥8,600

Tamba chicken, Foie gras, Grilled corn
丹波地鶏 フォアグラ 焼もろこし

¥8,600

Kyoto duck, Japanese pepper, Miso
京鴨 山椒 味噌

¥9,100

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

¥10,200

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

¥14,500

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ

¥4,200

DESSERT / デザート

White peach, Tarragon, Lime
白桃 エストラゴン ライム

¥2,600

Mango, Pineapple, Coconuts
マンゴー パイナップル ココナッツ

¥2,600

Lychee, Raspberry, Black tea
ライチ ラズベリー 紅茶

¥2,600

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果

¥4,200

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃

¥4,200

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 ベスカトーレ

¥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
フルムダンベルのリゾット 旬の茸
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

¥3,036

CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese
シェフ厳選 チーズ

¥4,200

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

Summer Roku shaved ice, Mango
夏 麓 氷 芒果

¥4,200

Summer Roku shaved ice, White peach
夏 麓 氷 白桃

¥4,200

*Only shaved ice from 12:00p.m. to 9:00p.m. (L.O.)
かき氷のみ 12:00p.m.から9:00p.m. (L.O.) となります