

DINNER COURSE MENU

春 -SPRING-

¥12,000

Scallop, Chevre, Shiso
帆立貝 山羊 紫蘇

Sole, Broad beans, Arbois sauce
舌平目 空豆 ソースアルボワ

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso
丹波地鶏 春菊 味噌

Blood orange, Milk, Thyme
ブラッドオレンジ 酪 タイム

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥18,900

Amuse bouche

アミューズ

Scallop, Chevre, Shiso

帆立貝 山羊 紫蘇

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto

春野菜 コンソメ 鴨生ハム

FISH

Sea bass, Chausson, Choron sauce

鱸 ショーソン ショロンソース

Sole, Broad beans, Arbois sauce

舌平目 空豆 ソースアルボワ

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson

眼張 ルイユ スーポドボワソン

MEAT

Venison, Canola flower, Morele

丹波鹿 京菜花 網笠茸

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso

丹波地鶏 春菊 味噌

Kyoto duck, Parmentier, Prune

京鴨 パルマンティエ 西洋すもも

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

Strawberry, Mugwort, Ginger

苺 よもぎ 生姜

Blood orange, Milk, Thyme

ブラッドオレンジ 酪 タイム

Cacao, Espresso, Sesame

エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ (+¥1,500)

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

¥32,500

Amuse bouche
アミューズ

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid
ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊

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

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

Strawberry, Mugwort, Ginger
苺 よもぎ 生姜

Homegrown herb tea
自家製ハーブティー

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Spring vegetables, Consomme, Duck prosciutto
春野菜 コンソメ 鴨生ハム ¥4,700

Scallop, Chevre, Shiso
帆立貝 山羊 紫蘇 ¥4,800

White asparagus, Sakura shrimp, Firefly squid
ロワール産ホワイトアスパラガス 桜海老 蛍烏賊 ¥5,200

FISH / 魚料理

Sea bass, Chausson, Choron sauce
鱸 ショーソン ショロンソース ¥5,600

Sole, Broad beans, Arbois sauce
舌平目 空豆 ソースアルボワ ¥5,800

Rockfish, Rouille, Soupe de poisson
眼張 ルイユ スーブドボワソン ¥5,800

MEAT / 肉料理

Venison, Canola flower, Morele
丹波鹿 京菜花 網笠茸 ¥9,300

Tamba chicken, Chrysanthemum, Miso
丹波地鶏 春菊 味噌 ¥8,800

Kyoto duck, Parmentier, Prune
京鴨 パルマンティエ 西洋すもも ¥9,000

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 cheese selection
シェフ厳選 チーズ ¥4,900

DESSERT / デザート

Strawberry, Mugwort, Ginger
苺 よもぎ 生姜 ¥2,600

Blood orange, Milk, Thyme
ブラッドオレンジ 酪 タイム ¥2,600

Cacao, Espresso, Sesame
エクアドルカカオ エスプレッソ 胡麻 ¥2,600

ROKU KYOTO Strawberry Cacao Parfait
ROKU KYOTO 京都産 苺 カカオ パフェ ¥4,200