

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 options bellow
下記よりメインディッシュを1品お選びください

MAIN

Fedelieni, Sakura shrimp, Canola flower, Bottarga
フェデリーニ 桜海老 菜の花 ボッタルガ

Linguine, Bacon, Tomato, Pecorino
リングイネ ベーコン トマト ペコリーノ

Risotto, Firefly squid, Asparagus, White miso with butterbur shoots
*Using Carnaroli rice grown in Italy
イタリア産カルナローリ米使用

リゾット 蛍烏賊 アスパラガス 白味噌フキノトウ

Pizza, Spring vegetables, Beer salami, Olives
ピッツア 春野菜 ビアサラミ オリーブ

DESSERT

Chariot Dessert
シャリオデザート

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Various discounts
including Hilton Honors and HPCJ benefits are not applicable

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

ヒルトン・オナーズ会員特典やHPCJを含む各種割引は対象外とさせていただきます。

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

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

Scallop, Chevre, Shiso
帆立貝 山羊 紫蘇

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 (+¥500)

FISH

Sea bass, Chausson, Choron sauce
鱈 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 (+¥1,500)

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 (+¥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

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 Spring Parfait ~ Melon & Earl grey tea ~
ROKU KYOTO 春のパフェ ~ メロンとアールグレイ ~ (+¥1,500)

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 スーポドボワソン ¥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 Spring Parfait
~ Melon & Earl grey tea ~
ROKU KYOTO 春のパフェ
~ メロンとアールグレイ ~ ¥4,200