À LA CARTE

STARTERS / 前菜

Marinated scallop, Apple and celeriac salad, Kyoto wasabi leaves ¥4,000
帆立貝柱のマリネ　林檎と根セロリのサラダ　京わさび菜

Kasumi snow crab meat, Consommé jelly, Cauliflower ¥4,200
香住ガニとコンソメジュレ　カリフラワークリームとコポー

Burrata with seasonal fruits, Cured ham ¥4,900
ブッラータと季節果実　生ハム

MAIN DISHES / メインディッシュ

Pan-fried alfonsino
Shogoin radish, Kyoto canola flowers, Kinome leaf, Yuzu sauce ¥5,800
金目鯛のポワレ　聖護院大根と京菜花　木の芽　柚子ソース

Tilefish with crispy scales
Broccoli, Kujo green onion ravioli, Saffron sauce ¥5,900
甘鯛の鱗焼き　ブロッコリーと九条ネギのラビオリ　サフランソース

Kyotamba highland pork loin, Kyoto ebi-imo, Jamón serrano ¥8,000
京丹波高原豚ロース　京海老芋　ハモンセラーノ

Roasted Kyoto duck breast, Gratinated Kyoto shirona, Beetroot ¥8,500
京鴨のロースト　京しろ菜のグラチネ　ビーツ

GRILL DISHES / グリル料理

200g salmon ¥6,500
サーモン200グラム

Catch of the day ¥6,800
本日の鮮魚

180g Kyoto beef sirloin ¥15,000
京都産黒毛和牛「京の肉」サーロイン180グラム

Tamba chicken thigh ¥8,800
丹波地鶏もも肉

With mashed potatoes and steamed vegetables.
Served with lemon, salt, wasabi, Japanese pepper.
マッシュポテトとスチーム野菜添え
レモン、塩、山葵、実山椒でお召し上がりください。

DESSERTS / デザート

Vacherin, Kyoto strawberries, Basil ¥2,800
京都産イチゴとバジルのヴァシュラン

Kumquat with chocolate, Coffee ¥2,600
金柑のエクラ　ショコラとコーヒー

Apple composition, Saikyo miso flavored vanilla ice cream ¥2,500
林檎のコンポジション　西京味噌とバニラのアイスクリーム

ROKU KYOTO seasonal parfait
~ Kyoto strawberries, Mizuo yuzu, Fromage blanc~ ¥4,800
京都産イチゴのパフェ　水尾柚子　フロマージュブラン

Parfait is available only from 11:30 a.m. to 9:00 p.m. (Last Order).
パフェのみ午前11時30分から午後9時まで提供しております。

LIGHT MEAL
前菜 / サラダ / スープ

STARTER / SALAD / SOUP

Charcuterie ¥3,800
シャルキュトリ

Grilled Tamba chicken caesar salad ¥3,500
チキンシーザーサラダ　丹波地鶏もも肉グリル

Marinated salmon and salmon roe, Kyoto radish, Mixed herbs ¥3,600
サーモンマリネとイクラ　京都産ラディッシュ　様々なハーブ

Chef's selection of cheeses ¥4,900
シェフ厳選チーズ

Minestrone ¥2,300
ミネストローネ

Onion gratin soup ¥2,800
オニオングラタンスープ

PASTA / パスタ

Spaghetti pescatore ¥3,700
スパゲッティ　ペスカトーレ

Tagliatelle, Stewed beef, Celery ¥3,800
タリアテッレ　牛肉とセロリのラグー

SANDWICHES / サンドイッチ

American clubhouse sandwich ¥3,700
アメリカンクラブハウスサンドイッチ

Kyoto beef cheese burger ¥5,800
Beef patty, Lettuce, Tomato, Onion, Bacon, Cheese
京都産和牛チーズバーガー
和牛パティ レタス トマト 玉ねぎ ベーコン チーズ
Additional toppings : Fried egg / Avocado ¥500
追加トッピング：目玉焼き / アボカド each

JAPANESE SPECIALTIES / 和食

Tamba chicken and Uji cage-free eggs rice bowl, ¥3,800
served with miso soup & Kyoto pickles
丹波地鶏と宇治平飼い卵の親子丼　味噌汁と京漬物

Kyoto beef rib loin steak rice box, ¥6,000
served with miso soup & Kyoto pickles
京都産黒毛和牛「京の肉」リブロースのステーキ重
味噌汁と京漬物

Noppei udon noodles, served with Kyoto pickles ¥3,400
Yuba, Shiitake mushroom, Wheat gluten,
Fish cake, Fried bean curd, Mibuna, Kujo green onions
のっぺいうどん　京漬物
湯葉、椎茸甘煮、麸、蒲鉾、京あげ、壬生菜、九条ネギ

SWEETS / スイーツ

Cake of the day ¥1,600
本日のケーキ

Assorted fruits ¥2,800
フルーツ盛り合わせ

Selection of ice creams 1scop
Vanilla / Chocolate / Matcha ¥600
アイスクリーム
バニラ / チョコレート / 抹茶

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
Japanese-grown rice is used in all dishes, with the exception of selected menu items.
Ingredients are subject to change depending on availability.

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。
一部のお料理を除き、当店では国産米を使用しております。
入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。