

# TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

## À LA CARTE

### APPETIZER / 前菜

Seafood parfait 海の幸 パフェ	¥4,427
Amberjack, Quail eggs, Sea urchin カンパチ 鶉の卵 雲丹	¥4,427
Tuna, Roquette, Avocado マグロ ルッコラ アボカド	¥4,554
Chicken sot-l'y-laisse confit, Seasonal mushrooms, Potato espuma 鶏ソリレスのコンフィ 旬の茸 ポテトのエスプーマ	¥4,807

Please inform us in advance if you have any food allergies.  
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.  
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。  
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## FISH / 魚

Sole, Scallop, Lemongrass bisque	
舌平目 帆立貝 レモングラスビスク	¥5,313
Amadai, Grilled scales, Jerusalem artichoke	
丹後ぐじ 鱗焼 菊芋	¥5,692
Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons	
金目鯛 ルイユ スープドポワソン	¥5,313

## MEAT / 肉料理

Pigeonneau Vendée, Lentil	
ヴァンデ産ピジョン レンズ豆	¥7,337
Rack of lamb, Persillade	
西オーストラリア産仔羊 ペルシャード	¥6,831
Venison, Root celery, Poivrade sauce	
丹波産鹿ロース 根セロリ ポワブラードソース	¥7,084
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables	
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥8,222
Grilled Kyoto Wagyu tenderloin, Farm vegetables	
京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥13,915

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## CHEESE / チーズ

Chef's choice cheeses

シェフ厳選 チーズ ￥3,795

## DESSERT / デザート

Fruits sabayon, Vanilla icecream

果実のサバイヨン バニラ ￥2,277

Apple tarte tatin, Calvados

林檎のタルトタタン カルバドス ￥2,277

Pralinés noisettes, Griot cherry and fig

プラリネノワゼット グリオットチェリーと無花果 ￥2,530

ROKU KYOTO winter parfait

ROKU KYOTO の冬パフェ ￥3,542

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## LUNCH PREFIX MENU

### Prefix Menu A

¥7,590

Appetizer, Fish or Meat, Dessert, Drink

前菜、魚又は肉料理、デザート、食後のお飲み物

### Prefix Menu B

¥10,120

Appetizer, Fish, Meat, Dessert, Drink

前菜、魚料理、肉料理、デザート、食後のお飲み物

Please select one item from the next page

次頁より1品ずつお選びください。

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

APPETIZER / 前菜

Seafood Parfait

海の幸 パフェ

Amberjack, Quail eggs, Sea urchin

カンパチ 鶉の卵 雲丹

Tuna, Roquette, Avocado

マグロ ルッコラ アボカド

Chicken sot-l'y-laisse confit, Seasonal mushrooms, Potato espuma

鶏ソリレスのコンフィ 旬の茸 ポテトのエスプーマ

FISH / 魚料理

Sole, Scallop, Lemongrass bisque

舌平目 帆立貝 レモングラスビスク

Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドポワソン

Amadai, Grilled scales, Jerusalem artichoke

丹後ぐじ 鱗焼 菊芋 (+¥633)

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Persillade

西オーストラリア産仔羊 ペルシャード

Venison, Root celery, Poivrade sauce

丹波産鹿ロース 根セロリ ポワブラードソース

Pigeonneau Vendée, Lentil

ヴァンデ産ピジョン レンズ豆 (+¥1,265)

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

## DESSERT / デザート

Fruits sabayon, Vanilla icecream

果実のサバイヨン バニラ

Apple tarte tatin, Calvados

林檎のタルトタタン カルバドス

Pralinés noisettes, Griot cherry and fig

プラリネノワゼット グリオットチェリーと無花果

ROKU KYOTO winter parfait

ROKU KYOTO の冬パフェ (+¥1,265)

Please inform us in advance if you have any food allergies.  
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.  
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。  
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

# DINNER MENU

## 麓 - ROKU -

¥15,180

Amuse bouche

アミューズ

Tuna, Roquette, Avocado

マグロ ルッコラ アボカド

Chicken sot-l'y-laisse confit, Seasonal mushrooms, Potato espuma

鶏ソリレスのコンフィ 旬の茸 ポテトのエスプーマ

Fish (Please select one item from the next page)

魚料理 (次頁より1品お選びください)

Meat (Please select one item from the next page)

肉料理 (次頁より1品お選びください)

Dessert (Please select one item from the next page)

デザート (次頁より1品お選びください)

Homemade herb tea

自家製ハーブティー

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。



## FISH / 魚料理

Sole, Scallop, Lemongrass bisque

舌平目 帆立貝 レモングラスビスク

Kinmedai, Rouille, Soupe de poissons

金目鯛 ルイユ スーポドポワソン

Amadai, Grilled scales, Jerusalem artichoke

丹後ぐじ 鱗焼 菊芋 (+¥633)

## MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Persillade

西オーストラリア産仔羊 ペルシャード

Venison, Root celery, Poivrade sauce

丹波産鹿ロース 根セロリ ポワブラードソース

Pigeonneau Vendée, Lentil

ヴァンデ産ピジョン レンズ豆 (+¥1,265)

Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables

国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## DESSERT / デザート

Fruits sabayon, Vanilla icecream

果実のサバイヨン バニラ

Apple tarte tatin, Calvados

林檎のタルトタタン カルバドス

Pralinés noisettes, Griot cherry and fig

ブラリネノワゼット グリオットチェリーと無花果

ROKU KYOTO winter parfait

ROKU KYOTO の冬パフェ (+¥1,265)

## LIGHT MEAL

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

APPETIZER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Country style pate, Kyoto pickles 自家製 田舎風パテ 京漬物	¥2,530
Parma prosciutto aged 18 months, Kujo leek and cubeb pepper パルマ産プロシュート 18 ヶ月熟成 九条ネギとジャワペッパー	¥2,277
Charcoal grilled Tamba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 炭焼 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
Kyoto vegetable minestrone soup, Garlic toast 京野菜ミネストローネ ガーリックトースト	¥1,897

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## SANDWICH / サンドウィッチ

American clubhouse sandwich with rye bread アメリカン クラブハウス サンドウィッチ ライ麦ブレッド	¥3,036
Kyoto Wagyu patty cheese hamburger 京都産和牛パテ チーズバーガー	¥4,807

## PASTA & RISOTTO / パスタ&リゾット

Spaghetti pescatore スパゲッティー ペスカトーラ	¥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 mushrooms フルムダンベールのリゾット 旬の茸	¥3,036

Please inform us in advance if you have any food allergies.  
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.  
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。  
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## DESSERT / デザート

Cakes of the day 本日のケーキ	¥1,518
ROKU KYOTO winter parfait ROKU KYOTO の冬パフェ	¥3,542
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥2,783
Assorted cheese チーズ盛り合せ	¥3,162

## KID'S MENU

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## À LA CARTE

Seasonal salad 季節の彩りサラダ	¥1,265
Corn cream soup とうもろこしのクリームスープ	¥1,138
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,518
Tomato sauce spaghetti スパゲッティ トマトソース	¥1,771
Meat sauce spaghetti スパゲッティ ミートソース	¥1,897
American clubhouse sandwich with rye bread アメリカン クラブハウス サンドウィッチ ライ麦ブレッド	¥2,277
Japanese beef hamburger steak 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783

Please inform us in advance if you have any food allergies.

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

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。

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。