

TENJIN

Chef de Cuisine
Akira Taniguchi

AFTERNOON TEA

-kitayama sugi-

¥6,072

[First plate]	[壹の段]
Warabimochi, Kinmokusei and orange baba	わらび餅 金木犀とオレンジのババ
[Second plate]	[貳の段]
Kyoto Wagyu beef cheese burger	京都産和牛のミニチーズバーガー
Fourme d'ambert and olive tarte	フルムダンペールとオリーブのタルト
Foie gras terinne and Narazuke	フォアグラのテリーヌと奈良漬
[Third plate]	[参の段]
Calvados mousse	カルバドスのムース
Bonbon chocolate	ボンボンショコラ
Caramel roll cake	キャラメルのロールケーキ
[Fourth plate]	[肆の段]
Lemon and ginger madeleine	ジンジャーレモンのマドレーヌ
Shiso and white chocolate ganache	大葉とホワイトチョコのガナッシュ
Noisette brownies	ノワゼットのブラウニー
[Fifth plate]	[伍の段]
White sesame soybean flour panna cotta	白ごまときな粉のパンナコッタ
Yuzu honey	柚子 蜂蜜
[Sixth plate]	[陸の段]
Two kinds of scones (Plain, Tanba black beans)	スコーン2種 (プレーン、丹波黒豆)
Original jam	ROKU KYOTO オリジナルジャム
Clotted cream	クロテッドクリーム

ORIGINAL TEA SELECTION

オリジナル ティー セレクション

Kyoto Black Tea 京都紅茶

Kyoto Black Tea & Flower 京都紅茶&フラワー

Kyoto Black Tea & Ginger 京都紅茶&ジンジャー

Kyoto Black Tea & Cinnamon 京都紅茶&シナモン

Kyoto Earl Gray 京都アールグレイ

Mix Herb & Green Tea ミックスハーブティー&緑茶

Fresh Herb Tea フレッシュハーブティー
(from ROKU KYOTO Herb Garden) (ROKU KYOTO ハーブ園)

Chamomile カモミール