

# TENJIN

Chef de Cuisine  
Akira Taniguchi

# À LA CARTE

## APPETIZER / 前菜

Seafood parfait 海の幸 パフェ	¥4,427
Instant smoked mackerel, Saint-Maure blanc 関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ	¥4,807
Scallop, Shiso, Vichyssoise 帆立貝 紫蘇 ヴィシソワーズ	¥4,301
Scampi, Autumn mushrooms, Sauce béarnaise 手長海老 秋の茸 ベアルネーズソース	¥4,807

## FISH / 魚料理

John Dory, Artichoke, Celery 的鯛 アーティチョーク セロリ	¥5,313
Amadai, Grilled scales, Spinach 丹後ぐじ 鱗焼 ほうれん草	¥5,692
Seabass, Chrysanthemum, Dried mullet roe スズキ 春菊 唐墨	¥5,060

## MEAT / 肉料理

Kinka pork, Ginger, Gribiche sauce 金華豚 生姜 グリビッシュソース	¥6,325
Rack of lamb, Autumn truffle 西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ	¥6,831
Challandaise duck, Spicy honey, Purple carrot シャラン産鴨胸肉 蜂蜜エピス 紫人参	¥7,337
Grilled Japanese beef tenderloin, Farms vegetables 国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥8,222
Grilled Kyoto Wagyu tenderloin, Farms vegetables 京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜	¥1,3915

## CHEESE / チーズ

Chef's choice cheeses シェフ厳選 チーズ	¥3,795
------------------------------------	--------

## DESSERT / デザート

Citrus fruits, Honey espuma 柑橘 蜂蜜のエスプーマ	¥2,277
Kiwi fruit, Tarragon, Blanc-manger キウイフルーツ エストラゴン ブランマンジェ	¥2,277
Lily root, Mont-Blanc 百合根 モンブラン	¥2,530
ROKU KYOTO autumn parfait ROKU KYOTOの秋パフェ	¥3,542

# LUNCH PREFIX MENU

## Prefix Menu A

¥7,590

Appetizer, Fish or Meat, Dessert, Ocha  
前菜、魚又は肉料理、デザート、お茶

## Prefix Menu B

¥10,120

Appetizer, Fish, Meat, Dessert, Ocha  
前菜、魚料理、肉料理、デザート、お茶

Please select one item from the next page  
次頁より1品ずつお選び下さい。

APPETIZER / 前菜

Seafood parfait

海の幸 パフェ

Instant smoked mackerel, Saint-Maure blanc

関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ (+¥633)

Scallop, Shiso, Vichyssoise

帆立貝 紫蘇 ヴィシソワーズ

Scampi, Autumn mushrooms, Sauce béarnaise

手長海老 秋の茸 ベアルネーズソース (+¥633)

FISH / 魚料理

John Dory, Artichoke, Celery

的鯛 アーティチョーク セロリ

Amadai, Grilled scales, Spinach

丹後ぐじ 鱗焼 ほうれん草 (+¥633)

Seabass, Chrysanthemum, Dried mullet roe

スズキ 春菊 唐墨

## MEAT / 肉料理

Kinka pork, Ginger, Gribiche sauce  
金華豚 生姜 グリビッシュソース

Rack of lamb, Autumn truffle  
西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ

Challandaise duck, Spicy honey, Purple carrot  
シャラン産鴨胸肉 蜂蜜エピス 紫人参 (+¥1,265)

Grilled Japanese beef tenderloin, Farms vegetables  
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥2,530)

## DESSERT / デザート

Citrus fruits, Honey espuma  
柑橘 蜂蜜のエスプーマ

Kiwi fruit, Tarragon, Blanc-manger  
キウイフルーツ エストラゴン ブランマンジェ

Lily root, Mont-Blanc  
百合根 モンブラン

ROKU KYOTO autumn parfait  
ROKU KYOTOの秋パフェ (+¥1,265)

# DINNER MENU

## 麓 -ROKU-

¥15,180

Amuse bouche

アミューズ

Instant smoked mackerel, Saint-Maure blanc

関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ

Scampi, Autumn mushrooms, Sauce béarnaise

手長海老 秋の茸 ベアルネーズソース

FISH (Please select one item from the next page)

魚料理 (次頁より1品お選び下さい)

MEAT (Please select one item from the next page)

肉料理 (次頁より1品お選び下さい)

DESSERT (Please select one item from the next page)

デザート (次頁より1品お選び下さい)

Ocha

お茶

## FISH / 魚料理

John Dory, Artichoke, Celery  
的鯛 アーティチョーク セロリ

Amadai, Grilled scales, Spinach  
丹後ぐじ 鱗焼 ほうれん草 (+¥633)

Seabass, Chrysanthemum, Dried mullet roe  
スズキ 春菊 唐墨

## MEAT / 肉料理

Rack of lamb, Autumn truffle  
西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ

Challandaise duck, Spicy honey, Purple carrot  
シャラン産鴨胸肉 蜂蜜エピス 紫人参

Grilled Japanese beef tenderloin, Farms vegetables  
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,898)

DESSERT / デザート

Citrus fruits, Honey espuma

柑橘 蜂蜜のエスプーマ

Kiwi fruit, Tarragon, Blanc-manger

キウイフルーツ エストラゴン ブランマンジェ

Lily root, Mont-Blanc

百合根 モンブラン

ROKU KYOTO autumn parfait

ROKU KYOTOの秋パフェ (+¥1,265)

## LIGHT MEAL

### 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 九条ネギとジャワベッパー	¥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 vegetables 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

## 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	¥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 ベスカトーラ	¥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 フルムダンペールのリゾット 旬の茸	¥3,036

## DESSERT / デザート

Cakes of the day 本日のケーキ	¥1,518
ROKU KYOTO autumn parfait ROKU KYOTOの秋パフェ	¥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 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	¥2,277
Japanese beef hamburger steak 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783