

# TENJIN

Chef de Cuisine

Akira Taniguchi

# TENJIN

Modern French cuisine celebrating Kyoto's changing seasons.  
京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなモダンフレンチ

You can savor dishes that highlight seasonal flavors from across Japan and local vegetables while enjoying lounging in the Engawa area or the outdoor terrace along the Tenjin River, where you can relax to the gentle sounds of the river and take in a stunning view that transforms with the seasons — fresh green maples in spring, fireflies in summer, and colorful foliage in fall.

春は青もみじ、夏は蛍、秋は紅葉、冬は雪景色—— 四季の移ろいを感じつつ、  
Engawa やテラス席のすぐ下を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、  
全国各地の季節の味覚や地元野菜を取り入れたお料理をお楽しみください。

谷口彰

## À LA CARTE

### STARTER / 前菜

Vichyssoise, Scallop, Shiso ヴィシソワーズ 帆立貝 紫蘇	¥4,680
Instant smoked striped jack, Chevre cheese シマアジ 瞬間燻製 シェーブルチーズ	¥4,680
Squid, Carbonara アオリイカ カルボナーラ	¥4,807

### FISH / 魚料理

Amadai, Garland chrysanthemum, Dried mullet roe 丹後ぐじ 春菊 カラスミ	¥5,819
Flatfish, Seaweed, Beurre blanc sauce 平目 海藻 ブールブランソース	¥5,439
Sea bass frit, Ravigote sauce スズキ フリット ラヴィゴットソース	¥5,313

## MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Carrot, Kaffir lime, Salmis sauce 京鴨 人参 こぶみかん サルミソース	¥8,602
Spare-rib style lamb, Summer vegetables 仔羊 夏野菜 スペアリブ風	¥7,843
Veal tenderloin, Cordon bleu, Mustard 仔牛フィレ肉 コルドンブルー マスタード	¥7,843
Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère 国産牛フィレ肉 山椒 グランメール	¥9,487
Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère 和牛フィレ肉 山椒 グランメール	¥13,915

## CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥4,048
-----------------------------------	--------

## DESSERT / デザート

White peach, Ginger, Tonka bean 白桃 生姜 トンカ豆	¥2,530
Pineapple, Coconut, Lime パイナップル ココナッツ ライム	¥2,530
Banana, Mint soup, Summer Truffle バナナ ミントのスープ サマートリュフ	¥2,530
Summer Roku Ice, Mango 夏 麓 氷 芒果	¥4,048
Summer Roku Ice, White peach 夏 麓 氷 白桃	¥4,048

# LUNCH PRIX-FIXE MENU

## Prix-fixe Menu A

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha

前菜、魚又は肉料理、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 the next page

次頁より1品ずつお選びください。

## STARTER / 前菜

Vichyssoise, Scallop, Shiso  
ヴィシソワーズ 帆立貝 紫蘇

Instant smoked striped jack, Chevre cheese  
シマアジ 瞬間燻製 シェーブルチーズ

Squid, Carbonara  
アオリイカ カルボナーラ

## FISH / 魚料理

Amadai, Garland chrysanthemum, Dried mullet roe  
丹後ぐじ 春菊 カラスミ (+¥632)

Flatfish, Seaweed, Beurre blanc sauce  
平目 海藻 ブールブランソース

Sea bass frit, Ravigote sauce  
スズキ フリット ラヴィゴットソース

## MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Carrot, Kaffir lime, Salmis sauce  
京鴨 人参 こぶみかん サルミソース (+¥1,265)

Spare-rib style lamb, Summer vegetables  
仔羊 夏野菜 スペアリブ風

Veal tenderloin, Cordon bleu, Mustard  
仔牛フィレ肉 コルドンブルー マスタード

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
国産牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥2,530)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
和牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥6,325)

## DESSERT / デザート

White peach, Ginger, Tonka bean  
白桃 生姜 トンカ豆

Pineapple, Coconut, Lime  
パイナップル ココナッツ ライム

Banana, Mint soup, Summer Truffle  
バナナ ミントのスープ サマートリュフ

Summer Roku Ice, Mango  
夏 麓 氷 芒果 (+¥1,897)

Summer Roku Ice, White peach  
夏 麓 氷 白桃 (+¥1,897)



## DINNER COURSE MENU

### 天神 -TENJIN-

¥24,000

with wine pairing

ワインペアリング付き

¥30,000

Amuse bouche

アミューズ

Vichyssoise, Scallop, Shiso

ヴィシソワーズ 帆立貝 紫蘇

Amadai, Garland chrysanthemum, Dried mullet roe

丹後ぐじ 春菊 カラスミ

Wagyu beef tenderloin 120g, Sansho pepper, Grand-mère

和牛フィレ肉 120g 山椒 グランメール

White peach, Ginger, Tonka bean

白桃 生姜 トンカ豆

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

## DINNER MENU

### 麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Instant smoked striped jack, Chevre cheese  
シマアジ 瞬間燻製 シェーブルチーズ

Vichyssoise, Scallop, Shiso

ヴィシソワーズ 帆立貝 紫蘇

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)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

## FISH / 魚料理

Amadai, Garland chrysanthemum, Dried mullet roe  
丹後ぐじ 春菊 カラスミ

Flatfish, Seaweeds, Beurre blanc sauce  
平目 海藻 ブールブランソース

Sea bass frit, Ravigote sauce  
スズキ フリット ラヴィゴットソース

## MEAT / 肉料理

Kyoto duck, Carrot, Kaffir lime, Salmis sauce  
京鴨 人参 こぶみかん サルミソース

Spare-rib style lamb, Summer vegetables  
仔羊 夏野菜 スペアリブ風

Veal tenderloin, Cordon bleu, Mustard  
仔牛フィレ肉 コルドンブルー マスタード

Japanese beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
国産牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥1,898)

Wagyu beef tenderloin, Sansho pepper, Grand-mère  
和牛フィレ肉 山椒 グランメール (+¥5,060)

DESSERT / デザート

White peach, Ginger, Tonka bean

白桃 生姜 トンカ豆

Pineapple, Coconut, lime

パイナップル ココナッツ ライム

Banana, Mint soup, Summer Truffle

バナナ ミントのスープ サマートリュフ

Summer Roku Ice, Mango

夏 麓 氷 芒果 (+¥1,897)

Summer Roku Ice, White peach

夏 麓 氷 白桃 (+¥1,897)

## LIGHT MEAL

### STARTER / SALAD / SOUP

#### 前菜 / サラダ / スープ

Pâté de campagne, Kyoto pickles パテ・ド・カンパーニュ 京漬物	¥2,530
Jamón serrano, Kujo leek and cubeb pepper ハモンセラーノ 九条ネギとジャワペッパー	¥2,277
Grilled Tamba chicken leg, Caesar salad 丹波地鶏もも肉 グリル 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
Minestrone soup, Garlic bread 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 アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,036
Kyoto beef 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

Pescatore spaghetti スパゲッティ ペスカトーレ	¥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 mushroom フルムダンベールのリゾット 旬の茸	¥3,036

\*Using Carnaroli rice grown in Italy イタリア産カルナローリ米使用

## CHEESE / チーズ

Chef's choice cheese	
シェフ厳選 チーズ	¥4,048

## DESSERT / デザート

Cake of the day	
本日のケーキ	¥1,518
Summer Roku Ice, Mango	
夏 麓 氷 芒果	¥4,048
Summer Roku Ice, White peach	
夏 麓 氷 白桃	¥4,048
Assorted fruits	
フルーツ盛り合せ	¥2,783

# KID'S MENU COURSE

¥7,590

Caesar salad  
シーザーサラダ

Soup of the day  
本日のスープ

Japanese beef patty  
国産牛のキッズハンバーグステーキ  
or または  
Grilled Japanese beef tenderloin, Farm vegetables  
国産牛フィレ肉 グリル 農園の野菜 (+¥1,897)

Cake of the day  
本日のケーキ



## 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 アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥2,277
Japanese beef patty 国産牛のキッズハンバーグステーキ	¥2,783