

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

Autumn mushroom, Galette, Kyoto duck 秋の茸 ガレット 京鴨	¥4,807
Mushroom consomme, Onion tart, Comté de Montagne 茸のコンソメ オニオンタルト コンテ・ド・モンターニュ	¥4,680
Amberjack, Rice bran, Persimmon, Walnut カンパチ 糠 柿 くるみ	¥4,680

FISH / 魚料理

Flatfish, Porcini mushroom, Espuma 平目 ヤマドリ茸 エスプーマ	¥5,819
Shinsyu salmon, Spinach, Lentil 信州サーモン ほうれん草 レンズ豆	¥5,439
Scallop, Rizoni, Autumn truffle 帆立貝 リゾーニ 秋トリュフ	¥5,439

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, Piccata, Ginger sauce 京都ポーク ピカタ ジンジャーソース	¥7,843
Guinea fowl, French cottage pie, Albuféra sauce ホロホロ鶏 パルマンティエ アルビュフェラ	¥7,843
Tamba venison, Miso, Celery root 丹波鹿 味噌 根セロリ	¥8,602
Japanese beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter 国産牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター	¥9,487
Wagyu beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter 和牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター	¥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

Apple, Sansho pepper, Tarte tatin

林檎 山椒 タルトタタン

¥2,530

Tamba chestnut, Mizuo yuzu, Roasted green tea

丹波栗 水尾柚子 ほうじ茶

¥2,530

Pear, Black tea, KYOSHIKIBU rice

洋梨 紅茶 京式部

¥2,530

ROKU KYOTO autumn parfait -Shine Muscat & HIRAYA yogurt-

ROKU KYOTO 秋のパフェ

～シャインマスカット&ヒラヤヨーグルト～

¥3,795

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

Autumn mushroom, Galette, Kyoto duck

秋の茸 ガレット 京鴨

Mushroom consomme, Onion tart, Comté de Montagne

茸のコンソメ オニオントルト コンテ・ド・モンターニュ

Amberjack, Rice bran, Persimmon, Walnut

カンパチ 糠 柿 くるみ

FISH / 魚料理

Flatfish, Porcini mushroom, Espuma

平目 ヤマドリ茸 エスプーマ

Shinsyu salmon, Spinach, Lentil

信州サーモン ほうれん草 レンズ豆

Scallop, Rizoni, Autumn truffle

帆立貝 リゾーニ 秋トリュフ

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, Piccata, Ginger sauce
京都ポーク ピカタ ジンジャーソース

Guinea fowl, French cottage pie, Albuféra sauce
ホロホロ鶏 パルマンティエ アルビュフェラ

Tamba venison, Miso, Celery root
丹波鹿 味噌 根セロリ (+¥1,265)

Japanese beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter
国産牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター (+¥2,530)

Wagyu beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter
和牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター (+¥6,325)

DESSERT / デザート

Apple, Sansho pepper, Tarte tatin
林檎 山椒 タルトタタン

Tamba chestnut, Mizuo yuzu, Roasted green tea
丹波栗 水尾柚子 ほうじ茶

Pear, Black tea, KYOSHIKIBU rice
洋梨 紅茶 京式部

ROKU KYOTO autumn parfait -Shine Muscat & HIRAYA yogurt-
ROKU KYOTO 秋のパフェ ～シャインマスカット&ヒラヤヨーグルト～ (+¥1,265)

DINNER COURSE MENU

秋 -AUTUMN-

¥10,000

Amberjack, Rice bran, Persimmon, Walnut

カンパチ 糠 柿 くるみ

Shinsyu salmon, Spinach, Lentil

信州サーモン ほうれん草 レンズ豆

Kyoto pork, Piccata, Ginger sauce

京都ポーク ピカタ ジンジャーソース

Tamba chestnut, Mizuo yuzu, Roasted green tea

丹波栗 水尾柚子 ほうじ茶

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax. Please inform us in advance if you have any food allergies.

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。

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Amberjack, Rice bran, Persimmon, Walnut

カンパチ 糠 柿 くるみ

Mushroom consomme, Onion tart, Comté de Montagne

茸のコンソメ オニオンタルト コンテ・ド・モンターニュ

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

Flatfish, Porcini mushroom, Espuma

平目 ヤマドリ茸 エスプーマ

Shinsyu salmon, Spinach, Lentil

信州サーモン ほうれん草 レンズ豆

Scallop, Rizoni, Autumn truffle

帆立貝 リゾーニ 秋トリュフ

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, Piccata, Ginger sauce

京都ポーク ピカタ ジンジャーソース

Guinea fowl, French cottage pie, Albuféra sauce

ホロホロ鶏 パルマンティエ アルビュフェラ

Tamba venison, Miso, Celery root

丹波鹿 味噌 根セロリ (+¥1,265)

Japanese beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter

国産牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター (+¥1,898)

Wagyu beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter

和牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター (+¥5,060)

DESSERT / デザート

Apple, Sansho pepper, Tarte tatin

林檎 山椒 タルトタタン

Tamba chestnut, Mizuo yuzu, Roasted green tea

丹波栗 水尾柚子 ほうじ茶

Pear, Black tea, KYOSHIKIBU rice

洋梨 紅茶 京式部

ROKU KYOTO autumn parfait -Shine Muscat & HIRAYA yogurt-

ROKU KYOTO 秋のパフェ ～シャインマスカット&ヒラヤヨーグルト～ (+¥1,265)

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

Amberjack, Rice bran, Persimmon, Walnut

カンパチ 糠 柿 くるみ

Scallop, Rizoni, Autumn truffle

帆立貝 リゾーニ 秋トリュフ

Wagyu beef tenderloin, Grand-mère, Café de Paris butter

和牛フィレ肉 グランメール カフェドパリバター

Apple, Sansho pepper, Tarte tatin

林檎 山椒 タルトタタン

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

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
ROKU KYOTO autumn parfait -Shine Muscat & HIRAYA yogurt-	
ROKU KYOTO 秋のパフェ	
～シャインマスカット&ヒラヤヨーグルト～	¥3,795
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