

# TENJIN

Chef de Cuisine  
Akira Taniguchi

# AUTUMN AFTERNOON TEA -aki urara-

¥7,000

[First plate]	[壹の段]
Salted caramel nuts, Brown sugar warabi mochi, Baba	塩キャラメルナッツ 黒糖わらび餅 ババ
[Second plate]	[貳の段]
Mushroom -Roasted green tea mousse, Chocolate sable- Shine muscat, Tart Persimmon, Tarte tatin	きのこ ～ほうじ茶ムース チョコサブレ～ シャインマスカット タルト 柿 タルトタタン
[Third plate]	[参の段]
Truffle croquette mini bargar Mushroom, Quiche Lorraine Smoked salmon pressed sushi	トリュフコロッケ ミニバーガー 茸 キッシュロレーヌ 燻製サーモン 押し寿司
[Fourth plate]	[肆の段]
Truffle chocolate Pistachio, Pumpkin Sweet potato Purple sweet potato, Mont blanc	トリュフチョコレート ピスタチオ 南瓜 スイートポテト 紫芋 モンブラン
[Fifth plate]	[伍の段]
Coffee, Blancmange Pear, Squash	珈琲 ブランマンジェ 洋梨 スカッシュ
[Sixth plate]	[陸の段]
Two kinds of scones (Plain, Black tea and fig) Original jam Clotted cream	スコーン2種 (プレーン、紅茶と無花果) ROKU KYOTO オリジナルジャム 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
Mixed Herb & Green Tea	ミックスハーブティー&緑茶
Fresh Herb Tea (from ROKU KYOTO Herb Garden)	フレッシュハーブティー (ROKU KYOTO ハーブ園)
Roasted Green Tea Chamomile	ほうじ茶カモミール

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。