

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, colorful foliage in fall, and snowscape in winter.

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

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
Please inform us in advance if you have any food allergies.
We use rice grown in Japan except for menus that indicate the place of origin.

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。
産地表示のないメニューはすべて国産米を使用しております。

À LA CARTE

STARTER / 前菜

Scallop, Celeriac, Kaffir lime
帆立貝 根セロリ こぶみかん ¥4,680

Ebi-imo, Aosa seaweed, Brandade
海老芋 あおさ ブランダード ¥4,680

Yellowtail *kanburi*, Radish, Ginger
寒ブリ 紅しぐれ 生姜 ¥4,680

FISH / 魚料理

Sea bream, Kyoto mibuna, Sauce Choron
真鯛 京壬生菜 ショロンソース ¥5,439

Cod, Chrysanthemum, Shogoin Turnip
寒鱈 春菊 聖護院かぶ ¥5,439

Sole, Shrimp, Cauliflower
舌平目 海老 カリフラワー ¥5,819

MEAT / 肉料理

Kyoto pork, White beans, Chorizo
京都ポーク 白いんげん チョリソー ¥7,843

Rack of lamb, Polenta, Oregano
仔羊 ポレンタ オレガノ ¥8,222

Kyoto duck, Jerusalem artichoke, Coffee
京鴨 菊芋 珈琲 ¥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

Pistachio, Raspberry, White chocolate
ピスタチオ ラズベリー ショコラブラン ¥2,530

Citrus, Dairy, Elder flower
柑橘 酪 エルダーフラワー ¥2,530

Uji matcha, Saikyo miso, Shiso
宇治抹茶 西京白みそ 紫蘇 ¥2,530

ROKU KYOTO winter parfait -Tiramisu-
ROKU KYOTO 冬のパフェ ~ティラミス~ ¥3,795

Christmas Special Dessert "Neige"
クリスマス特別デザート "ネージュ" ¥2,800

LUNCH PRIX-FIXE MENU

Prix-fixe Menu A

¥8,800

Starter, Fish or Meat, Dessert, Ocha
前菜、魚料理 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 each category
下記より1品ずつお選びください

STARTER

Scallop, Celeriac, Kaffir lime
帆立貝 根セロリ こぶみかん

Ebi-imo, Aosa seaweed, Brandade
海老芋 あおさ ブランダード

Yellowtail *kanburi*, Radish, Ginger
寒ブリ 紅しぐれ 生姜

FISH

Sea bream, Kyoto mibuna, Sauce Choron
真鯛 京壬生菜 ショロンソース

Cod, Chrysanthemum, Shogoin Turnip
寒鱈 春菊 聖護院かぶ

Sole, Shrimp, Cauliflower
舌平目 海老 カリフラワー

MEAT

Kyoto pork, White beans, Chorizo
京都ポーク 白いんげん チョリソー

Rack of lamb, Polenta, Oregano
仔羊 ポレンタ オレガノ

Kyoto duck, Jerusalem artichoke, Coffee
京鴨 菊芋 珈琲 (+¥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

Pistachio, Raspberry, White chocolate
ピスタチオ ラズベリー ショコラブラン

Citrus, Dairy, Elder flower
柑橘 酪 エルダーフラワー

Uji matcha, Saikyo miso, Shiso
宇治抹茶 西京白みそ 紫蘇

ROKU KYOTO winter parfait -Tiramisu-
ROKU KYOTO 冬のパフェ ~ティラミス~ (+¥1,265)

DINNER PRIX-FIXE MENU

麓 -ROKU-

¥17,500

Amuse bouche

アミューズ

Yellowtail *kanburi*, Radish, Ginger

寒ブリ 紅しぐれ 生姜

Ebi-imo, Aosa seaweed, Brandade

海老芋 あおさ ブランダード

FISH

Sea bream, Kyoto mibuna, Sauce Choron

真鯛 京壬生菜 ショロンソース

Cod, Chrysanthemum, Shogoin Turnip

寒鱈 春菊 聖護院かぶ

Sole, Shrimp, Cauliflower

舌平目 海老 カリフラワー

MEAT

Kyoto pork, White beans, Chorizo

京都ポーク 白いんげん チョリソー

Rack of lamb, Polenta, Oregano

仔羊 ポレンタ オレガノ

Kyoto duck, Jerusalem artichoke, Coffee

京鴨 菊芋 珈琲

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

Pistachio, Raspberry, White chocolate

ピスタチオ ラズベリー ショコラブラン

Citrus, Dairy, Elder flower

柑橘 酪 エルダーフラワー

Uji matcha, Saikyo miso, Shiso

宇治抹茶 西京白みそ 紫蘇

ROKU KYOTO winter parfait -Tiramisu-
ROKU KYOTO 冬のパフェ ~ティラミス~ (+¥1,265)

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

DINNER COURSE MENU

冬 -WINTER-

¥10,000

Yellowtail *kanburi*, Radish, Ginger

寒ブリ 紅しぐれ 生姜

Cod, Chrysanthemum, Shogoin Turnip

寒鱈 春菊 聖護院かぶ

Kyoto pork, White beans, Chorizo

京都ポーク 白いんげん チョリソー

Citrus, Dairy, Elder flower

柑橘 酪 エルダーフラワー

Homegrown herb tea

自家製ハーブティー

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

Yellowtail *kanburi*, Radish, Ginger

寒ブリ 紅しぐれ 生姜

Sole, Shrimp, Cauliflower

舌平目 海老 カリフラワー

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

Uji matcha, Saikyo miso, Shiso

宇治抹茶 西京白みそ 紫蘇

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 / パスタ

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

Assorted fruits
フルーツ盛り合せ ¥2,783

ROKU KYOTO winter parfait -Tiramisu-
ROKU KYOTO 冬のパフェ ~ティラミス~ ¥3,795

*Only parfait 9:00p.m.(L.O.) パフェのみ 9:00p.m.(L.O.) となります