

ROKU KYOTO が彩る京都の夏 2022 年 季節限定 夏商品のご案内

柑橘香るアフタヌーンティーや多彩な食感が楽しいパフェ氷
サンダルウッドやジャスミンの香りに癒されるスクラブトリートメント
お子様と一緒に作る夏の思い出、天体観望宿泊プラン

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、2022 年 6 月 1 日(水)～8 月 31 日(水)の期間中、館内のレストラン「TENJIN」やスパ施設「THE ROKU SPA」にて、夏季限定商品およびプランを販売いたします。



アフタヌーンティー -kitayama sugi-



パフェ氷「夏 麓 氷」2 種



ROKU KYOTO 天体観望宿泊プラン

自然豊かな京都・洛北の鮮やかな緑の景色に包まれる夏の ROKU KYOTO。季節の食材や地元野菜を多く使用し、健康的で美しくドレスアップした料理をご提供するレストラン「TENJIN」では、夏ならではのスイーツや食欲をそそるスタミナ料理を販売いたします。6 月から提供を開始する夏のアフタヌーンティーは、レモンやグレープフルーツなどの柑橘を使用した甘酸っぱく爽やかなスイーツで構成され、涼しげなティータイムを演出します。夏の暑さが厳しくなる 7 月からは、パフェとかき氷がひとつになったパフェ氷「夏 麓 氷」2 種が登場します。また、夏に旬を迎える食材をふんだんに取り入れたランチやディナーでは、とろけるような食感が特徴の京丹波平井牛のローストビーフをメインにした特別コースを 7 月から 8 月までの 2 ヶ月限定で販売いたします。ワゴンサービスにより、シェフが目の前で切り分けてご提供するライブ感あふれる演出もお楽しみいただけます。

自然に溶け込むスパ「THE ROKU SPA」では、夏本番に向けボディスクラブとフェイシャルトリートメントがセットになったプログラムを販売いたします。肌当たりの優しいボディスクラブで身体の余分な角質を丁寧に取り除きなめらかなお肌に整える、夏本番には欠かせないトリートメントです。

ご家族で楽しめる夏のステイプランとして、鷹峯の美しい夜空に浮かぶ星を望遠鏡で観察する「ROKU KYOTO 天体観望宿泊プラン」を販売いたします。京都市青少年科学センター(京都市伏見区、所長：瀬戸口烈司)の監修・協力の下、専門講師の星空解説とともに、客室のテラスに設置した望遠鏡で季節の天体を観察したり、サマープール前に広がる芝生に寝転び美しい星空全体をゆっくりと満喫したりと、様々な天体についての知識や星空の楽しみ方を知ることができます。お子様の夏休みの自由研究に、またはご家族での夏の思い出作りとして、2022 年の夏は ROKU KYOTO にて心に残るひとときをお過ごしください。

柑橘香る、爽やかな夏のアフタヌーンティー

麦わら帽子をモチーフにした「マンゴーと山椒のムース」や、枝豆とビールを思わせるスコーンと紅茶の泡をあしらったレモネードの組み合わせなど、見た目にも季節感を取り入れた夏限定のアフタヌーンティー。シェフおすすめの一品は、甘酸っぱいライチのリキュールとアセロラで香りづけをしたババに、瑞々しいアロエの果肉、ヨーグルトベースのクリームを重ね、仕上げにライムの皮を振りかけた一品。ホテル敷地内の自社農園でとれたハーブを使ったフレッシュハーブティーを含むオリジナルティーセレクションとともに楽しみいただけます。



■「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」概要

【販売期間】2022年6月1日(水)～8月31日(水) ※前日までに要予約

【営業時間】14:00～17:00 (提供時間 14:00～15:00)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】6,325円(税サ込)

【お問合せ】URL: <https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話: 075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)



※スイーツの一部にお酒を使用しております。変更をご希望の方はご予約時にお申し付けください。

涼を感じる大人のパフェ氷2種

ROKU KYOTO が迎える初めての夏、期間限定でパフェとシェイプアイスを掛け合わせたパフェ氷をご用意いたします。パルフェグラスを口溶けなめらかなシェイプアイスで包み込んだ一度に二度楽しめるハイブリッドな夏季限定メニューです。ボリューム感たっぷりの見た目にも華やかなパフェ氷は、食べ進めるにつれて様々な味の変化を楽しめる贅沢な一品です。



夏 麓 氷 芒果 3,795円

芳醇なマンゴーをふんだんに使ったパフェ氷。なめらかな杏仁豆腐にココナッツのパルフェグラスを重ね、その上からマンゴーシェイプアイスを削りかけ、最後にヨーグルトのエスプーマで仕上げた一品。周りにアップルマンゴーを散りばめた、夏にぴったりのデザートです。



夏 麓 氷 チーズケーキ 3,542円

ブルーベリーのパルフェグラスとアーモンドのクランブルの上に、ヨーグルトテイストのシェイプアイスを削りかけた一品。トッピングのエディブルフラワーを閉じ込めたゼリーは涼やかでフォトジェニック。様々な食感が一度に楽しめ、まるでチーズケーキのような味わいです。

■ 夏のパフェ氷「夏 麓 氷」概要

【販売期間】2022年7月1日(金)～8月31日(水)

【営業時間】12:00～21:00

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】「夏 麓 氷 芒果」3,795円 / 「夏 麓 氷 チーズケーキ」3,542円 (ともに税サ込)

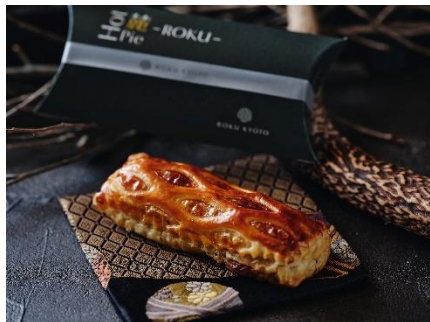
【お問合せ】URL: <https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話: 075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)

レストラン「TENJIN」の3つのシーンが彩る、夏のダイニングエクスペリエンス

レストラン「TENJIN」では、「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザ バー」と3つに分かれたシーンそれぞれで、夏らしさ溢れるメニューをコースまたはアラカルトでご用意。テラスのすぐ下を流れる天神川添いに美しく輝く青もみじを眺めながら、涼しげな夏のひと時を TENJIN でお過ごしください。

◇ 「シェフズテーブル」 夏のメニュー 一例



HOT 麓 PIE

Chef's Table の新シングルメニュー。鹿肉のミンチをベースに、半分はフォアグラを使用したフレンチテイスト、もう半分は出汁の味わいを活かした和テイストと、変化する2つの味わいが楽しめるパイです。



和牛舌 ジュヴレ・シャンベルタン

夏コースのメインディッシュ。柔らかい肉質の和牛タンを、フランス・ブルゴーニュの赤ワインの中で最高峰とされるジュヴレ・シャンベルタンで丁寧に煮込んだ贅沢な一皿です。



鮎 お茶漬け

季節を迎えた京都産の鮎を 92℃で6時間かけてコンフィにすることで、頭から尾まで余すことなく味わうことのできるお茶漬け。デザート前のメにふさわしい一品です。

◇ 「オールデイダイニング」 夏のメニュー 一例



玉蜀黍 帆立 京鴨

冷製のとうもろこしスープに、帆立貝のタルタル、スモークした京鴨の生ハムをあわせた一皿。冷たい紫蘇アイスとともにお召し上がりください。



西オーストラリア産仔羊 タブレ グリーンカレー

ラム肉のローストと、レモンとコリアンダーで風味づけをしたクスクスの食感が楽しい、スパイス感のある一品です。



パイナップル ジャスミン ココナッツ

ジャスミンとココナッツのソルベに、うす切りにしたパイナップルで花びらをあしらった、遊び心のあるデザート。甘さ控えめのあっさりとした一品です。

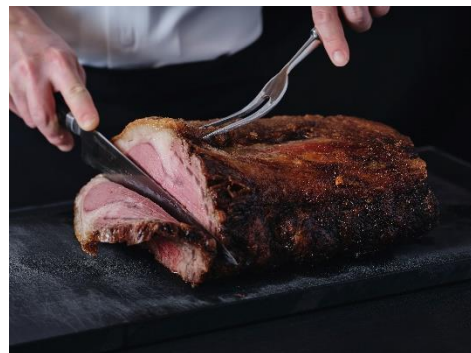
京丹波平井牛のローストビーフを堪能する特別コース

ローストビーフをメインにした2ヶ月間限定のコース。使用する京丹波平井牛は、長期肥育により熟成させることでオレイン酸の含有量が非常に高く、とろけるような食感が特徴です。シェフがゲストの目の前で切り分けてご提供いたします。

提供期間：7月1日(金)～8月31日(水)

料 金：18,975 円 (税サ込)

内 容：ローストビーフをメインディッシュとした全5品のコース



◇ 「ザ バー」 フルーツとリキュールを掛け合わせた夏の「グルメカクテル」4種



旬のフレッシュフルーツにリキュールを掛け合わせたフローズンカクテルを、更にその味わいを引き立たせる食材に絡めてお召し上がりいただく夏季限定のグルメカクテルです。

- ・ラム×白桃（+生ハム添え）
- ・ジン×スイカ（+塩アイス添え）
- ・シェリー×マンゴー（+セロリのエキューム）
- ・ウォッカ×キウイ（+エストラゴン）

■レストラン「TENJIN」概要

【提供期間】2022年6月1日(水)～8月31日(水)

【営業時間】シェフズテーブル 18:15～

オールデイダイニング ランチ 12:00～14:00 (L.O.) / ディナー 17:30～21:00 (L.O.)
ザ バー 17:30～23:00 (L.O.)

【料金】シェフズテーブル 35,420 円（ドリンクペアリング込）※ディナー限定
オールデイダイニング ランチ 7,590 円～ / ディナー 15,180 円
ザ バー「グルメカクテル」各 2,277 円

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>
電話：075-320-0176（受付時間 平日10:00～17:00）

※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。

※写真はすべてイメージです。

サンダルウッドやジャスミンの爽やかな甘い香りに癒される、夏のスクラブトリートメント

肌の露出が多くなるこの季節に、ご自身のお肌を磨き上げるスクラブトリートメントをご用意いたします。温めたボディオイルを全身に塗布し、植物酵素の働きで乾燥肌を和らげた後、お客様の肌体質に合わせてお選びしたボディススクラブで身体の余分な角質を丁寧に取り除きます。紫外線の気になる夏本番に欠かせないお手入れ、爽やかな香りのスクラブがなめらかなお肌へと導きます。トリートメント終了後には、アフタードリンクとしてホテル敷地内で採れたフレッシュなミントを使用したミントティーをご用意いたします。



ボディススクラブイメージ



スパレセプション

■「リフレッシュサマースクラブ&フェイシャル」概要

【販売期間】2022年6月1日(水)～8月31日(水) ※前日までに要予約

【本コース提供時間】10:30～21:00 (最終受付 19:00)

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】32,447円

【内容】・balancing エレメント ボディスクラブ 60min
・リフレッシュフェイシャル 30min

【お問合せ】URL: <https://www.rokukyoto.com/spa/roku-spa>
電話: 075-320-0136 (受付時間 10:30～19:00)



※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

自然豊かな鷹峯の地で夏の星空を満喫する宿泊プランが登場

夏の思い出作りに、お子様と一緒に星空を楽しんでいただける夏休み限定の宿泊プランを販売いたします。ホテルが位置するのは自然豊かな鷹峯エリア、晴れた夜には美しい星空をご覧いただけます。ご宿泊いただくプールサイドデラックスは33㎡のテラスを有し、そこに設置した望遠鏡からは北の星空を、サーマルプール前に広がる芝生エリアからは南の星空を、京都市青少年科学センター監修・協力の下、専門講師による星空解説とともに観望いただきます。豊かな自然に覆われたリゾートエリアで、ご家族での時間をお楽しみいただけます。



望遠鏡イメージ



天体観望イメージ

■「ROKU KYOTO 天体観望宿泊プラン」概要

【宿泊期間】2022年7月22日(金)～8月30日(火)のご宿泊

【料金】235,005円～(プールサイドデラックス2名1室1泊あたり/素泊まり)

【内容】・1泊2日のご宿泊

・望遠鏡を用いた天体観察(21:00～22:00)

・京都市青少年科学センター監修・協力による星空解説

※曇雨天時は、ホームプラネタリウムによる星空解説やワークショップなどを実施

【お問合せ】電話: 075-320-0111 (受付時間 9:00～18:00)

メール: roomreservation@rokukyoto.com

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%、宿泊税、入湯税が含まれます。

※ご予約は宿泊日の 4 日前までとさせていただきます。

※3 名様でご宿泊の場合は、別途朝食代などががかかります。

※添い寝は、ベッド 1 台(エキストラベッド除く)につき 12 歳以下のお子様 1 名までとさせていただきます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名 称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts
開 業 日： 2021 年 9 月 16 日(木)
所 在 地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町 44-1
客 室 数： 114 室
料 飲 施 設： TENJIN (フレンチ)
ス パ 施 設： THE ROKU SPA
公式サイト： www.rokukyoto.com
Facebook： www.facebook.com/roku.kyoto.lxr
Instagram： www.instagram.com/roku.kyoto/



LXR ホテルズ&リゾーツ 概要

LXR ホテルズ&リゾーツは、ヒルトンのコレクションブランドであり、独立したラグジュアリーホテルです。現在 9 軒あるホテルは、世界中の魅力的なデスティネーションにあり、その土地、歴史、文化に根ざした至高のサービスを、冒険心溢れる感性豊かなお客様へ提供します。また、一人ひとりのお客様に合わせてパーソナライズされたサービスやその土地の素晴らしさを満喫しつつ贅沢な時間を過ごせる空間が特徴です。LXR ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの 1 ブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の特典をご利用いただけます。LXR ホテルズ&リゾーツのご予約は公式サイト (<https://lrx.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 newsroom.hilton.com/lxr

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」広報

担当：山村、金

E-MAIL： press@rokukyoto.com

TEL：075-320-0156

公式サイト URL： www.rokukyoto.com