

ROKU KYOTO ホテルシェフの出来立ての味をご自宅で
ケータリングサービス「Taste of TENJIN」提供開始
パーティーシーンを彩るオーダーメイドの本格コース料理

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、ご自宅やご希望の会場へシェフが伺い、その場で調理した出来立てのコース料理をご提供するケータリングサービス「Taste of TENJIN」の販売を2022年8月1日(月)から開始いたします。



多様化するライフスタイルに合わせて変化する食の楽しみ方。ご自宅でもレストランでの食事と同じような満足感・非日常を味わっていただきたいというシェフの想いから、「Taste of TENJIN」は誕生いたしました。大切な方をお招きするホームパーティーやご自宅で過ごすお祝いシーンをはじめ、懇親会や周年記念などのビジネスシーンなど、幅広い場面でご利用いただけます。

人数や用途、それぞれの食の好みやアレルギーなど、事前のきめ細やかなヒアリングをもとに、ご予約から最後の後片付けまで一式を承ります。初めにご自宅や会場の下見を行った後、お料理内容やフリーフローのドリンクメニューをお客様のご希望に合わせオーダーメイドでご用意いたします。当日のケータリングでは、季節の厳選食材で仕立てたフレンチをベースとする、ROKU KYOTO 総料理長 谷口彰監修のコース料理をご用意いたします。前菜、魚料理、肉料理、デザートシェフがその場で調理・盛り付けを行い、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに、一番美味しいその瞬間を逃さず、出来立ての一皿をご提供いたします。またオプションで、ROKU KYOTO のソムリエによるコース料理に合わせたワインペアリングもご提案可能です。

ROKU KYOTO ならではの、季節の食材や地元の野菜を多く使用し美しくドレスアップさせたお料理とともに、特別な日を心おきなくゆっくりとお楽しみいただけます。

■ケータリングサービス「Taste of TENJIN」概要

【販売期間】2022年8月1日(月)～

【料 金】26,000 円～（お1人様あたり）

【人 数】10～20 名様

【内 容】・洋食正餐（前菜、魚料理、肉料理、デザート）
・フリーフロードリンク
（ビール／スパークリングワイン／赤ワイン／白ワイン／ミネラルウォーター／ソフトドリンク 他）
・出張経費一式（カトラリー類、サービススタッフ 等）

【お 問 合 せ】 電話：075-320-0176（受付時間 平日10:00～17:00）

メール：restaurantreservation@rokukyoto.com



コース料理イメージ

<ご予約の流れ>

- ① お電話またはメールにてお打ち合わせ
- ② 会場の下見、詳細確認
- ③ お見積りの作成・確認
- ④ ご予約の確定（ご利用日の14日前まで）
- ⑤ ご利用人数の変更・調整（ご利用日の7日前まで）
- ⑥ 当日

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※ご予約確定はご利用日の14日前までとさせていただきます。

※「④ご予約の確定」後のお取消しについては、お見積り総額の100%のキャンセル料を頂戴いたします。

※京都市内を中心にお客様のご指定の場所にお伺いいたします（対応エリアはご相談ください）

※季節や地域などによりお受けできない場合もございますので、予めご了承ください。

※パーティーの形式やご予算に応じてお見積りをさせていただきます。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、予めお申し付けください。

※写真はすべてイメージです。

◇ 谷口 彰 Akira Taniguchi ROKU KYOTO 総料理長

旬の食材を多く用い、お客様に四季を感じながら食事を楽しんでいただけるプレゼンテーションにこだわった料理を得意とする。ジャンルにとらわれず、世界中のお客様の目と舌を虜にする料理づくりを目指し、2021年東急リゾーツ & ステイ(株)入社、「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」の総料理長に就任。

<受賞歴>

- ・2010年 メートル・キュイジニエ・ド・フランス
“ジャン・シリンジャー杯”ファイナリスト
- ・2013年 メートル・キュイジニエ・ド・フランス
“ジャン・シリンジャー杯” 東京大会2位 ファイナリスト



◇ 田中 智浩 Tomohiro Tanaka ROKU KYOTO 料飲部ディレクター

パリにて 11 年間ソムリエとして研鑽。ボルドーの特級ワイン醸造所でワイン醸造の知見を深めたほか、フランス、イタリア、アメリカ、アルゼンチンなど、世界 13 ヶ国を巡る 1 年間のワイナリー研修に参加し、ワインを中心とした世界各国の食文化を学ぶ。帰国後、NY の 3 つ星レストランの東京支店や五つ星ホテルでのシェフソムリエなどを歴任。2021 年東急リゾート & ステイ(株)入社、「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」料飲部のディレクターを務める。

<資格>

- ・米国ワインエデュケーター協会 Certified Specialist of Wine
- ・Wine & Spirit Education Trust Level 3 Advanced



「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&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、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&リゾートは、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&リゾート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