

ROKU KYOTO で過ごす秋の京都 2022 年 季節限定 秋商品のご案内

色づく紅葉を表現した秋の味覚のアフタヌーンティー
栗の和菓子をイメージした大人のデザートカクテル
天然温泉を使用したサーマルプールで行う水中リラクゼーション

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 9 月 1 日(木)～11 月 30 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、秋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-



シェフズテーブル 秋メニュー



サーマルフローティング

自然豊かなリゾートエリアに位置する ROKU KYOTO では、色鮮やかに衣替えをする山々や木々、穏やかな秋の川のせせらぎなど、季節の移ろいを間近で感じていただけます。レストラン「TENJIN」では、栗や南瓜、さつま芋や無花果など、秋らしい食材を繊細に仕立てた「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」をご提供いたします。ディナー限定のシェフズテーブルでは、椎茸や秋鮭といった秋の味覚をたっぷりと取り入れた全 10 品のコース料理をドリンクペアリングとともにご堪能いただけます。

ザ バールでは、焼き栗や白餡をブレンドした特製クリームで仕上げた秋限定のデザートカクテル「マロンカクテル」のほか、山崎蒸留所の限定シリーズ「THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY」の飲み比べが楽しめる「ジャパニーズウイスキー テイスティングセット」をご提供いたします。深まる秋に酔いしれる贅沢なバータイムをお過ごしください。

天然温泉を使用した屋外サーマルプールを擁するスパ「THE ROKU SPA」では、ROKU KYOTO ならではのウェルネスアクティビティとレストラン「TENJIN」でのご朝食、スパトリートメントを組み合わせた秋限定のプランをご用意いたします。心地の良い秋風に吹かれながら体験いただく「サーマルフローティング」では、水の中でインストラクターに身を委ね、豊かな緑に囲まれた環境でゆったりとメディテーションをしていただきます。季節の味覚や地元野菜にこだわったご朝食、京都ならではの和精油に癒されるボディトリートメントとともに、心と身体の緊張を解きほぐします。

鷹峯の麓に抱かれ、雄大な自然を染め上げる紅葉をゆったりと満喫しながら、秋の ROKU KYOTO ならではの景色やお料理、アクティビティをお楽しみください。

しっとりとした秋を楽しむ、大人のアフタヌーンティー

キャラメルと和紅茶のモンブラン、檸檬とさつま芋のタルトといったスイーツの他、秋鮭のコロッケバーガーや無花果とフロマージュブランなど、秋の味覚を堪能するセイボリーを揃えました。中でもシェフ押しは、黒糖焼酎を浸み込ませたババに刻んだ丹波産黒豆を混ぜ込み、和三盆の優しい甘味で仕上げた自家製わらび餅や軽やかなクレームシャンティを重ねた一品。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、豊かな自然に囲まれた空間で優雅な午後のひとときをお過ごしください。



■「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」概要

【販売期間】2022年9月1日(木)～11月30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)

【メニュー】スイーツ 9種 / セイボリー 3種 / スコーン 2種 / ドリンク 8種

【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。

レストラン「TENJIN」の3つのシーンが彩る、秋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、秋に旬を迎える食材を使用したメニューをコースまたはアラカルトでご用意。目の高さいっぱい広がる真っ赤に染まった紅葉を堪能しつつ、お料理からも秋を感じていただけます。

◇「シェフズテーブル」 秋のメニュー 一例



椎茸 コンテ・ド・モンターニュ

帆立貝のムースに薄くスライスした椎茸を重ねた、秋を感じる一品。椎茸の出汁に風味豊かで旨味の強いコンテチーズを加えたスープをかけてお召し上がりください。



秋鮭 杉板 春菊

杉の板木の上で焼き上げた秋鮭そのものを堪能いただく一品。スモーキーな香りに移した秋鮭は、いくらをのせた春菊のリゾットとともに楽しみください。



七谷鴨 南蛮 蕎麦

鴨のローストと葱のグリルの下に蕎麦の実を敷き、その上からフォアグラの香りを付けた鴨のコンソメスープを注いでお召し上がりいただく一品。

◇ 「オールデイダイニング」 秋のメニュー 一例



帆立貝 菊芋 秋トリュフ

香り高いトリュフを帆立貝の中に閉じ込め、周りをベーコンで巻き焼き上げた一皿。ピューレ、チップス、サラダと、旬の菊芋を様々な調理方法で仕上げた一皿を楽しむ、芸術の秋にぴったりの逸品です。



**オーストラリア産仔羊
オニオン チョリソー**

丁寧に火入れしたラム肉のローストの中にチョリソーを入れ込んだ、メインにふさわしい一皿。甘みのあるローストオニオンとキノコを添え、秋らしさを表現しました。



無花果 白餡 モンブラン

あっさりとした生クリームとコクのある白餡で、赤ワインで煮込んだ無花果を包み込んだ ROKU KYOTO オリジナルのモンブラン。サクサクとした食感が楽しい大人のデザートです。

◇ 「ザ バー」

「マロンカクテル」

栗の和菓子をイメージした大人のデザートカクテル。焼き栗や白餡、白味噌をブレンドしたクリームに、マロンリキュールを合わせた一杯です。栗の実を感じる舌ざわりにクリームのコクと甘さが後を引く秋のシーズナルカクテルは、ディナー後のデザートとしてもおすすめです。ホテルのシンボルツリーでもある北山杉でできた特製コースターにのせてご提供いたします。



「ジャパニーズウイスキー テイスティングセット」 ※数量限定
多彩な原酒のつくり分けを活かした山崎蒸留所の限定シリーズ「THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY」。本フェアでは、世界を魅了し続ける国産ウイスキー「山崎 12 年」と併せ、昨年 2021 年 8 月に登場したエッセンス・オブ・サントリーウイスキーシリーズの 2 種類、計 3 種類の希少なシングルモルトウイスキーを飲み比べていただけます。水盤に面した幻想的な空間のザ バーで、ウイスキーに浸る贅沢な時間をお過ごしください。



(写真左から)

- ・シングルモルトウイスキー山崎蒸溜所〈ゴールデンプロミス〉
- ・山崎 12 年
- ・シングルモルトウイスキー山崎蒸溜所〈アイラピーテッド〉

■レストラン「TENJIN」概要 秋メニュー

【提供期間】2022年9月1日(木)～11月30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「マロンカクテル」2,277 円 /

ジャパニーズウイスキー テイスティングセット 12,650 円 ※なくなり次第終了

【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。

※写真はすべてイメージです。

天然温泉を使用したサーマルプールの中で行う至高のリラクゼーション

ROKU KYOTO ならではのウェルネスアクティビティの 1 つ「サーマルフローティング」とレストランでのご朝食、スパトリートメントを組み合わせた、気候の良い秋にぴったりのリラクゼーションをご提案いたします。朝一番にサーマルプールを貸し切って行う「サーマルフローティング」では、水の中でインストラクターに身を任せ、水の特性や浮力を活かし無理のないストレッチやマッサージにより血液循環を促し、自律神経を整えることで日々の疲れを癒していただきます。アクティビティ終了後は、レストラン「TENJIN」にてご朝食をお召し上がりいただき、休息の時間をお過ごしいただきます。その後スパへと戻り、京都ならではの和精油を使用したボディトリートメントで心身のバランスを整えていきます。早朝の鷹峯の澄んだ空気を感じながら、非日常のリラクゼーション空間で自分自身と向き合う極上の時間をご堪能ください。



サーマルフローティング



レストラン「TENJIN」でのご朝食



ボディトリートメント

■「サーマルフローティング・エクスペリエンス」概要

【販売期間】2022年9月1日(木)～11月30日(水) ※2日前 13:00 までに要予約

【提供時間】7:00～12:00

7:00～ サーマルフローティング / 8:00～ ご朝食 / 10:30～ ボディトリートメント

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】1名様 ¥36,685 / 2名様 ¥67,045

【内容】サーマルフローティング 1名様: 45分、2名様: 30分 (お1人様あたり) /

「TENJIN」でのご朝食 / インスピレーション カスタマイズ トリートメント 60分

【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。

※ご朝食をご希望でない方やご宿泊予約の中に朝食が含まれているお客様は、ご朝食代金を割引かせていただきます。

※サマーフローティングは水着着用でご利用いただきます（水着は有料にてお貸し出しをしております）。

※雨天・荒天時は中止、もしくは内容の一部を変更する場合がございます。

※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。

芸術の秋、京都限定開催「アンディ・ウォーホル・キョウト」プライベートガイドツアー付き宿泊プラン

ポップアートの旗手として、アメリカの大量消費社会の光と影を描いた芸術家アンディ・ウォーホル。2022 年秋、京都市京セラ美術館で開催される大回顧展「アンディ・ウォーホル・キョウト」をより深く楽しんでいただけるプライベートガイドツアーが付いた宿泊プランを、ROKU KYOTO のお客様のためにご用意いたしました。門外不出の《三つのマリリン》、大型絵画作品《最後の晩餐》など、日本初公開作品 100 点以上を含むおよそ 200 点もの作品を、京都市京セラ美術館の学芸員による解説とともにご鑑賞いただけます。美術館学芸員だからこそ案内ができるアンディ・ウォーホル作品の見どころやストーリー、彼の生きた時代背景に触れながら、ゆっくりと作品の世界に浸っていただけます。アンディ・ウォーホル愛好家はもちろんのこと、ポップアートの知見を深めたい方など、ROKU KYOTO がこの秋ご提供する特別な芸術体験をお楽しみください。



京都市京セラ美術館



客室 デラックス

■「『アンディ・ウォーホル・キョウト』プライベートガイドツアー付き宿泊プラン」概要

【宿 泊 期 間】2022 年 9 月 17 日(土)～11 月 30 日(水)のご宿泊

【料 金】164,430 円～（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

・「アンディ・ウォーホル・キョウト」プライベートガイドツアー
（開館時間 10:00～18:00 の間、約 40 分のツアー）

【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 7 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
--	--