

ROKU KYOTO 春めく京都を感じる 季節限定 春商品のご案内

ベリーとローズが香る春色のアフタヌーンティーの販売

丹波地鶏や京鴨など地元京都の食材を使用したランチ&ディナー、新茶カクテルのご提供
THE ROKU SPA に初のオリジナルボディオイルが登場

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、2023年3月1日(水)~5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、春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-



オールデイダイニング
「丹波地鶏 モリユ茸 春野菜」



THE ROKU SPA オリジナルボディオイル

レストラン「TENJIN」がお贈りする春のアフタヌーンティーでは、苺やフランボワーズ、グリオットチェリーなどのベリー類や香り高いローズで春色に仕立てたスイーツに加え、菜の花やグリンピースといった季節の食材を使用したセイボリーやスコーンが並び、華やかなティータイムを演出します。また、全国の季節の味覚と地元食材を使ったナチュラルフレンチを提供する「オールデイダイニング」では、旬のホワイトアスパラガスにトリュフソースを絡め、京鴨をあえた「フランス産ホワイトアスパラガス 京鴨の燻製」や、丹波地鶏をモリユ茸香る濃厚なシュブレームソースで仕上げる「丹波地鶏 モリユ茸 春野菜」など、春ならではのメニューをコースまたはアラカルトでご提供いたします。大人の社交場「ザ バー」では、国産のジンと爽やかなシャルトリューズを瑞々しい新茶で仕立てたカクテル「ROKU Cha」をご用意いたします。

自然に溶け込む癒しの「THE ROKU SPA」では、2021年9月の開業以来、多くのお客様からご好評をいただいている THE ROKU SPA オリジナルのエッセンシャルオイルを取り入れたボディオイルの販売を開始いたします。京都産の北山杉やヒノキ、柚子など自然由来の和精油から生み出された香りは、鷹峯の木立の静謐さや天神川の清明さを思い起こさせるようなリラックス効果が期待でき、コメヌカ油をはじめとする3種の植物油が肌に潤いを与えます。発売を記念し、オリジナルボディオイルがセットになったトリートメントプラン2種が期間限定で登場いたします。

雄大な自然に囲まれた ROKU KYOTO で過ごす春は、鷹峯三山や中庭の木々など緑のエネルギーに満ち溢れ、穏やかな時間の流れを感じていただけます。お食事やスパでの体験を通じ、春の訪れを五感でお楽しみください。

ベリーとローズが香る春色のアフタヌーンティーセット

苺のマカロンやキルシュ漬けにしたグリオットチェリーのパウンドケーキなど、甘酸っぱいベリーを使用したスイーツのほか、ローズシロップを浸み込ませたババに自家製のわらび餅を重ね、苺のクレームシャンティで仕上げた ROKU KYOTO オリジナルの一品など、春めくピンク色に染まった品々をご用意いたします。シナモンやジンジャーなど数種類のフレーバーとともに味わえる京都紅茶をはじめ、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優雅なティータイム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】2023年3月1日(水)～5月31日(水) ※前日までに要予約

【営業時間】14:00～16:30 (提供時間 14:00～14:30)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】6,325 円

【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。

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。

丹波地鶏や京鴨など地元京都の食材を使用したランチ&ディナー、春の新茶カクテルのご提供

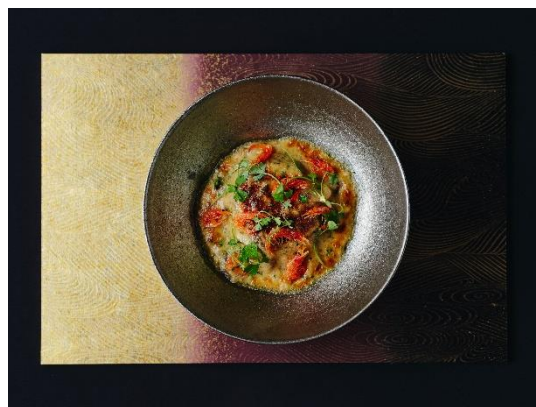
「自然・芸術・料理」をモチーフに、型にはまらない美しさを追求したフレンチをご提供するレストラン「TENJIN」では、ホワイトアスパラガスやモリーユ茸、桜海老などの季節の味覚や春野菜に加え、丹波地鶏や京鴨といった地元京都の食材を取り入れたこの時季だけのメニューをご用意いたします。さらに、瑞々しい新茶を使用した春の新作カクテルなど、「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザ バー」と3つに分かれたシーンそれぞれで、彩り・香り・食感すべてを通じて春の訪れを感じていただけます。

◇「シェフズテーブル」 春のメニュー 一例



フランス産鶏 コルドンブルー

柔らかい肉質のフランス産鶏に生ハムとグリュイエールチーズを巻き、丁寧に揚げ焼きした一品。鶏の卵を溶いたタレに絡めてお召し上がりください。



舌平目 桜海老 ボンヌファム

ふっくらとした舌平目で帆立貝を巻き、ボンヌファム風に焼き上げた一品。旬の桜海老で旨味と風味をプラスし、春らしさを表現しました。

◇ 「オールデイダイニング」 春のメニュー 一例



**フランス産ホワイトアスパラガス
京鴨の燻製**

野性味溢れるフランス産ホワイトアスパラガスに、燻製により旨味を濃縮させた京鴨の生ハムをあわせた前菜。トリュフのソースを絡めてお召し上がりください。



丹波地鶏 モリユ茸 春野菜

旬のモリユ茸、菜の花を入れた鶏のムースを丹波地鶏胸肉に挟み込みロースト。鶏の出汁からとった濃厚なシュブレードソースにモリユ茸の香りを加えた風味豊かなソースとともにどうぞ。



苺 エストラゴン モッツァレラ

とちおとめ苺を使用した春らしさ溢れるデザート。エストラゴンのパルフェグラスに、苺のコンポート、苺のソルベ、フレッシュ苺を重ね、モッツァレラチーズのパウダーを添えた華やかな一皿。

◇ 「ザ バー」 春の新作カクテル

「ROKU Cha」

1年に一度の新茶の季節に合わせ、春の芽吹きから夏の新緑への移り変わりを感じさせる爽やかな一杯が完成いたしました。瑞々しく風味豊かな新茶をベースに、国産のジン、ハーブの爽やかさとふくよかな甘味が特徴のリキュール「シャルトリューズジョーヌ」を加え、エストラゴンを飾ったオリジナルカクテルです。鷹峯三山の麓の豊かな自然に囲まれた ROKU KYOTO の「ザ バー」で、春の息吹を感じる一杯をお楽しみください。



■レストラン「TENJIN」春メニュー 概要

【提供期間】2023年3月1日(水)～5月31日(水)

カクテルのみ 2023年4月20日(木)～5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 12:00～13:30 (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「ROKU Cha」 2,783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)

※シェフズテーブルは2023年1月1日より3月31日まで土曜・日曜・祝日のみ営業となります。

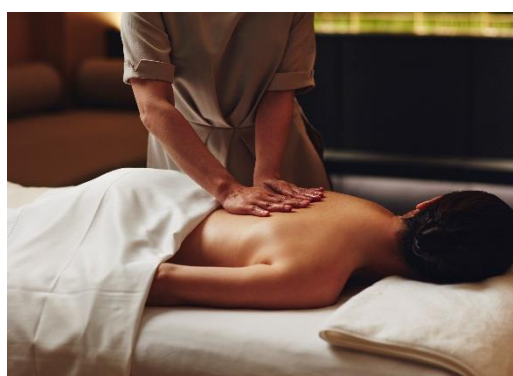
※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

北山杉やヒノキ、柚子などの京都産和精油を使用した「THE ROKU SPA」初のオリジナルボディオイル発売

「THE ROKU SPA」のトリートメントで使用しているオリジナルエッセンシャルオイルは、北山杉やヒノキなどの樹木、柚子やじゃばらなどの柑橘類、そして日本固有種の香木クロモジなど、日本の自然を感じる心地のよい和精油を独自の配合でブレンドしています。ご自宅でも同じ香りと癒しを感じていただけるよう、THE ROKU SPA オリジナルのエッセンシャルオイルを使用したボディオイルの販売を 2023 年 3 月 1 日(水)より開始いたします。ベースオイルにはビタミン E を豊富に含むコメヌカ油をはじめとする 3 種の植物油を使用し、肌を柔らかく滑らかに整えるリッチなボディオイルに仕上げました。発売を記念し、オリジナルボディオイルがギフトとして付いたトリートメントプラン 2 種を販売いたします。THE ROKU SPA オリジナルのボディオイルを使用したボディ & ヘッドトリートメントで身体を整える「MIZUHIKI」コース、さらに発酵米ぬかやエキスを取り入れたフェイシャルトリートメントが付いた「KIRINUSA」コースと、肌のバリア機能が低下し自律神経が乱れやすい春の季節限定のパッケージをご用意いたしました。



THE ROKU SPA オリジナルボディオイル



ボディトリートメント イメージ

■ THE ROKU SPA オリジナルボディオイル 概要

- 【販売期間】2023年3月1日(水)～
- 【販売場所】THE ROKU SPA
- 【料金】15,400 円 / 1 本 (130ml)

※表示価格には消費税 10%が含まれます。

■ THE ROKU SPA オリジナルボディオイル発売記念メニュー 概要

- 【販売期間】2023年3月1日(水)～5月31日(水)
- 【提供時間】10:30～19:00 (最終受付)
- 【提供場所】THE ROKU SPA
- 【料金】「MIZUHIKI」90分 47,335 円 / 「KIRINUSA」90分 51,150 円
- 【内容】「MIZUHIKI」
 - ・ボディ+ヘッドトリートメント
 - ・THE ROKU SPA オリジナルボディオイル 1 本「KIRINUSA」
 - ・発酵フェイシャル+ボディ+ヘッドトリートメント
 - ・THE ROKU SPA オリジナルボディオイル 1 本
- 【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/spa/roku-spa>
電話：075-320-0136 (受付時間 10:30～21:00)

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。

「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。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・オーナーズ](#)」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://lxr.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[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・オーナーズ](#)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。 stories.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
---	--