



ROKU KYOTO



Seasonal Bliss
Autumn 2025

Embrace the shifting seasons in luxury at ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts.

錦秋の京都旅のひとつ、ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resortsで極上の美食とくつろぎをご体感ください。

TENJIN / Afternoon Tea
アフタヌーンティー

TENJIN / Chef's Table
シェフズテーブル

TENJIN / All-Day Dining
オールデイダイニング

TENJIN / Prix-fixe Lunch Menu
ROKU自家製ランチ・ROKU自家製スイーツランチ

TENJIN / The Bar
ザ バー

THE ROKU SPA
ザ ロク スパ



TENJIN / Afternoon Tea

Autumn's Bounty On Display Each Afternoon

色づく季節をドラマティックに彩って

The season casts a bountiful spell of delightful treats for our afternoon tea service. Revel in a curated selection of snacks that bring joy to the palate, like citrus and pistachio mousse, pumpkin pudding, and caramel and rum babà cakes. Sip seasonal tea blends and munch on truffle croquette mini burgers while admiring the colorful leaves displayed by nature beyond our terrace seating.

柑橘とピスタチオのムース、南瓜のプリン、紫芋のモンブラン。真紅や黄色、橙色に染まる鷹峯の森を映したティースタンドは、色鮮やかな秋の恵みでいっぱい。ラム酒が香る「塩キャラメルとナッツのパバ」、セイボリーの「トリュフコロッケバーガー」「スモークサーモンの手鞠ずし」も祝祭のムードに満ちた美味づくしです。テラス席の先に広がる絶景の紅葉を眺めながら、口福のハーモニーに酔いしれてはいかがでしょうか。

Autumn Afternoon Tea -aki urara- ¥7,000

Available from Monday, September 1 to Sunday, November 30

オートムアフタヌーンティー -秋麗- ¥7,000

提供期間：9月1日（月）～11月30日（日）



TENJIN / Chef's Table

Perfecting the Wild Flavors of Autumn

豊穣の恵みで紡ぐ、鷹峯ガストロノミー



Vegetable Garden

葉草園



Char-grilled Kyoto Nanatani duck with Kujo leek, Soba

七谷鴨 炭 九条葱 SOBA

Autumn reminds us that simple yet nourishing fare is the most satisfying. Our chefs have taken this to heart, and the course dinner this season at the limited-seating Chef's Table is elegant in approach and deep in flavor. Start with our signature Vegetable Garden Salad, a masterful melange of vibrant mushrooms sure to stimulate the palate. Enjoy succulent locally-sourced roasted Nanatani duck, paired with warm soba noodles in a full-bodied duck broth.

ディナータイムのみ開店し、自然と芸術が融合するコース料理をご提供する「シェフズテーブル」。今季はシグニチャーディッシュの“葉草園”も豊穣なる秋の味覚が主役です。ボルチーニ茸やトランペット茸、京丹波産「大黒本しめじ」などのきのこ旬の野菜、ハーブで仕立てるサラダは、深い滋味と森の生命力に満ちあふれた一皿。メインは京都亀岡産の「七谷鴨」を自家製スパイスで香ばしいローストに。締めのお食事は、鴨だしの旨みとコクが広がる温かな蕎麦をご堪能ください。

Menu Signature ¥28,000

A 10-course seasonal dinner

¥38,000 (includes non-alcohol paring)

¥43,000 (includes alcohol paring)

Available from Monday, September 1 to Sunday, November 30

メニュー シグニチャー ¥28,000

全10品の季節のコース

¥38,000 (ノンアルコールペアリング込)

¥43,000 (アルコールペアリング込)

提供期間：9月1日(月)～11月30日(日)

TENJIN / All-Day Dining

Serving up the Glow of the Season

深まる秋をとっておきの一皿と



Mushroom, Egg yolk, Ravioli, Kyoto duck ¥4,700

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨 ¥4,700



Kyotamba venison, Caillette, Pumpkin ¥9,100

丹波鹿 カイエット 南瓜 ¥9,100

Our autumn à la carte menu is brimming with enticing touches. A rich mushroom cream soup is served with egg yolk ravioli inspired by Japan's moon-viewing traditions. The season's main features a duology of locally-sourced Kyotamba venison; steak roasted to succulent perfection and a delicate herb-scented caillette. For dessert, indulge in an artful masterpiece pairing a plump Japanese fig with chestnut mousse atop a bed of hazelnut crumble.

今季の「オールデイダイニング」は、実りの秋を祝う華やかなラインナップ。濃厚なきのこのクリームスープは、“お月見”にみたてた「卵黄のラビオリ」が絶妙なアクセント。メインの京丹波鹿肉のローストは、香草薫る鹿肉ハンバーグとほくほくのバターナッツかぼちゃとご一緒に。旬のいちじくのデザートはプレゼンテーションも独創的です。艶やかな果皮にナイフを入れると、和栗のムースとヘーゼルナッツのパルフェグラスが顔をのぞかせます。昼も夜もお好きなスタイルで、一品から気軽にお愉しください。

Available from Monday, September 1 to Sunday, November 30

提供期間：9月1日（月）～ 11月30日（日）



Fig, Japanese chestnut, Hazelnut ¥2,600

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ ¥2,600



TENJIN / Prix-fixe Lunch Menu

Dreamy Desserts Delivered to your Table

ワゴンデザート付きのランチセットが登場

New prix-fixe seasonal lunches are debuting in TENJIN All-Day Dining. Our Roku lunch pairs salad with your choice of main (pasta, risotto, or pizza). If you have a sweet tooth, opt for the Sweet Lunch with an acai bowl and either a galette or a souffle pancake. After each meal, a cart piled high with seven tempting desserts is brought to the table to provide a heavenly end to the luxurious afternoon experience.

TENJIN オールデイダイニングに「シャリオデセル（デザートワゴン）」付きの2つのランチセットが登場しました。食事をしっかり楽しみたい方は、サラダと選べるメイン（パスタ・リゾット・ピッツァ）のセットをどうぞ。デザート感覚で楽しみたい方には、アサイーボールと全粒粉のガレット または スフレパンケーキのセットがおすすめです。食後は、季節のデザート7種類を盛り合わせたワゴンがお客様のテーブルへ参ります。とりどりのスイーツを味わいながら、贅沢な午後のティータイムをお過ごしください。



Roku Lunch ¥5,000

Caesar salad, main dish (pasta, risotto or pizza), dessert cart, and drinks

Roku Sweet Lunch ¥5,000

Acai bowl, main dish (galette or souffle pancake), main dish (pasta, risotto or pizza), dessert cart, and drinks

Pre-fixe lunch menu is available year round with seasonal variations

ROKU 自家製ランチ ¥5,000

シーザーサラダ、メインディッシュ（パスタ、リゾット または ピッツァ）、シャリオデセル、ドリンク

ROKU 自家製スイーツランチ ¥5,000

アサイーボール、メインディッシュ（ガレット または スフレパンケーキ）、シャリオデセル、ドリンク

※通年でご提供します。メニューは季節によって異なります



Pearl Luna ¥2,500

パール・ルナ ¥2,500

Unwind under the moonlight with a selection of autumn-themed cocktails. The *Pearl Luna* uses fresh pear and Japanese craft gin to create a glassful of intoxicating silver magic. Our *Fig Martini* with Uji tea gin, osmanthus liquor, and fresh fig waxes and wanes between fruity and floral with each sip. Enjoy the abundance of a full moon with the *Shin-gyo-so* mocktail, infusing non-alcoholic white wine with flowery flavours for an elegant finish.

月明かりの下で過ごす夜をテーマに、秋限定のカクテル3種をご用意しました。みずみずしい梨とすだち、国産ジンで仕立てる一杯は、ほの明るい白銀の月光をイメージ。スムーズな口あたり、清々しい甘みが心地よくのどを潤します。とろける甘さの完熟いちじくは、宇治茶のクラフトジンや金木犀、京の地酒と合わせてマティーニスタイルに。満月のような金色に輝くモクテルは可憐でロマンティックに。ノンアルコールの白ワインに宇治茶と花の香りをそっと移してお届けします。

Available from Monday, September 1 to Sunday, November 30

提供期間：9月1日（月）～11月30日（日）

TENJIN / The Bar

A Delicious Drop of Moonlight

秋の夜長を慈しむ、果実と花のカクテル



Fig Martini ¥2,500

いちじくのマティーニ ¥2,500



Shin-gyo-so (Mocktail) ¥2,300

真行草（モクテル） ¥2,300

THE ROKU SPA

Autumn Rituals for Seasonal Rejuvenation

身体のめぐりを整えて、秋バテ解消へ



Bid farewell to the tension of summer with a timely spa treatment designed to relieve fatigue brought about by the change of seasons. Start with a cup of medicinal tea to soothe the mind. Follow with a foot bath using Chinese herbs to thoroughly warm the body through improved blood circulation. Finish with a blissful full-body oil massage aimed at relieving tension and stiffness, providing the vitality to fully embrace autumn.

季節の変わり目の秋は自律神経が乱れ、残暑の疲れが出やすいもの。その原因のひとつである血流のめぐりを整え、だるさや倦怠感を解消する特別コースをご用意しました。薬膳茶や和漢ハーブを用いた足湯で身体をじっくりと温めてから、至福のオイルマッサージへ。全身の凝りや緊張を丁寧にほぐし、深い安らぎとリラックスへ導きます。施術後は体がすっきりと軽く、ぼかぼかに。ぜひご体感ください。

Autumn Rest and Rebalance Plan

90 minutes ¥30,000 per person

Body treatment (75 mins), foot bath (15 mins), medicinal herbal tea, complimentary Chinese herbal bath pack gift

Available from Monday, September 1 to Sunday, November 30

癒しの秋 Rest & Rebalance

90分 1名様 ¥30,000

ボディトリートメント（75分）、フットバス（15分）、薬膳茶、薬草パック付き

提供期間：9月1日（月）～11月30日（日）

L X R
HOTELS & RESORTS



ROKU KYOTO

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

〒603-8451 京都府京都市北区衣笠鏡石町44-1
44-1 Kinugasa Kagamiishicho, Kita-ku, Kyoto 603-8451 Japan

Please inform us in advance if you have any food allergies.
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
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。
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

宿泊予約

tel 075 320 0166 (9:00-18:00)
roomreservation@rokukyoto.com

TENJIN

tel 075 320 0176 (平日10:00-17:00)
restaurantreservation@rokukyoto.com

THE ROKU SPA

tel 075 320 0136 (10:30-21:00)
spa@rokukyoto.com