



ROKU KYOTO



Seasonal Bliss
Summer 2025

An elegant getaway in the secluded retreat of Roku Kyoto, LXR Hotels & Resorts.

納涼床や祇園祭でにぎわう京都の夏。鷹峯の山と緑に抱かれた静寂の別天地、
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resortsで涼やかな時間をお過ごしください。

TENJIN / All-Day Dining
オールデイトライニング

TENJIN / Afternoon Tea
アフタヌーンティー

Limited Summer Desserts
夏季限定デザート

TENJIN / Chef's Table
シェフズテーブル

TENJIN / The Bar
ザ バー

THE ROKU SPA
ザ ロク スパ

Sun-Kissed Indulgence, All Day Long

海と太陽の恵みで、お皿に涼を描いて



Vichyssoise, Sweet shrimp, Green perilla ¥4,680

ヴィシソワーズ 甘海老 紫蘇 ¥4,680



Lamb, Carrot, Kaffir lime ¥8,222

仔羊 人参 こぶみかん ¥8,222

Savor vibrant cuisine at our all-day dining, featuring à la carte or course options. Cool down with chilled vichyssoise soup garnished with sweet shrimp and a delightful dollop of green perilla ice cream. This summer's highlight is succulent lamb enlivened with parsley sauce and a hint of kaffir lime. Partake in an icy dessert of peach and lime mousse with the soothing aftertaste of tarragon.

旬がきらめく魚介や夏野菜をドレスアップした一皿を、アラカルトでもコースでも。透き通るような甘海老のタルタルと甲殻類のゼリー、青紫蘇のアイスが彩るヴィシソワーズは“パリ・ソワール風”で召し上がれ。冷製スープを注ぐと、明るい夏のバリの夕暮れが目の前に立ち上がるよう。メインは、美しいロゼ色に焼き上げたラム肉を、鮮やかな香草パン粉のソースとご一緒に。白桃とライムのデザートは、氷菓子のように淡く繊細。ひんやりと甘やかな余韻を残します。

Available from Monday, June 2 to Sunday, August 31

提供期間：6月2日（月）～ 8月31日（日）



White peach, Tarragon, Lime ¥2,530

白桃 エストラゴン ライム ¥2,530





TENJIN / Afternoon Tea

An Afternoon Breeze from the Tropics

完熟の南国フルーツが誘う、優雅な夏のティータイム

Ride a zephyr to the tropics each afternoon with this summer's fanciful island-inspired tea service. Glistening watermelon jelly and a charming straw hat-shaped mango mousse are colorful treats for the eyes, while gourmet savories like a miniature croquette burger and chevre cheese caprese are true epicurean delights. Enjoy an extravagant tea time in the calming greenery of Kyoto's foothills.

白桃とフランボワーズのパバ、西瓜のゼリー、麦わら帽子をかたどったマンゴーのムース。甘くジューシーな夏の果実が彩るスイーツは、宝石のようにカラフルで目にも美しいものばかり。ひと口味わえば、常夏のリゾート気分が高まります。「京都舞コーンとチーズのスコーン」「穴子の手鞠寿司」などのセイボリーにも旬の美味がたくさん。摘みだての爽やかなフレッシュハーブティーとともに、夏風そよぐ山麓で優雅な午後のひとときをお過ごしください。

Afternoon Tea - summer - ¥7,000

Available from Monday, June 2 to Sunday, August 31

サマーアフタヌーンティー - 納涼 - ¥7,000

提供期間：6月2日（月）～ 8月31日（日）



Limited Summer Desserts

A Luscious Summer Treat Unlike Any Other

旬の果実を贅沢に。「パフェ氷」が今年も登場！

Our Summer Roku Ice returns, an innovative fusion of shaved ice and fruit parfait in two tempting flavors. Try the peach variation, containing iced yoghurt shavings, cool sorbet, and juicy white and red peaches. Alternatively, enjoy the tropical version, where a layer of sweet apple mango hides a sumptuous treasure of coconut espuma and ice cream. To relish the stimulating texture of these special treats is to bid farewell to the heat of the season.

新食感、新感覚。口どけなめらかなシェイプアイスとパフェが融合した「夏 麗 氷（なつ ろく ごおり）」が夏季限定でお目見え。今年は人気のフレイバー2種を新たなアレンジでお届けします。【白桃】は爽やかなヨーグルト氷とフレッシュな白桃や赤桃が好相性。氷のなかに桃のソルベも隠れていて、食べ進めるごとに多彩な味わいのハーモニーが広がります。【芒果（マンゴー）】は、濃密な甘みのアップルマンゴーを贅沢にあしらいい、ココナッツのエスプーマとアイスを添えたトロピカルなデザートです。



Summer Roku Ice, Peach ¥4,200

Summer Roku Ice, Mango ¥4,200

Available from Tuesday, July 1 to Sunday, August 31

夏 麗 氷 芒果 ¥4,200

夏 麗 氷 白桃 ¥4,200

提供期間：7月1日（火）～ 8月31日（日）

TENJIN / Chef's Table

French Fusion on a Summer's Eve

食の深奥を旅する、夏の鷹峯フレンチ



Squab, Foie gras, Tourte
仔鳩 フォアグラ トゥールト



French toast, Kyoto duck, Truffle
パンベルデュ 京鴨 トリュフ

End the day with a 10-course feast inspired by the wild flavors of a sun-drenched Japanese countryside. The gastronomic journey begins with crispy Kyoto duck confit perched atop French toast, sprinkled with rich truffle cream and Belgian spices. Move on to the main dish of exquisitely tender squab foie gras pie served with red wine miso sauce.

ディナータイムのみ開店し、総料理長 谷口彰のエレガンスと感性が開花する「シェフズテーブル」。今季のコースの注目は、香ばしい京鴨のコンフィを“フレンチトースト”から発想したアレンジで味わう独創的な一皿。復讐たるトリュフのクリーム、華やかなスパイスとの妙もご堪能ください。メインは「フランス産仔鳩のパイ包み」に舌鼓を。濃厚なフォアグラや野趣あふれる赤味肉、芳醇なソースの旨みやコクが幾重にも広がり、至福の充足感に包まれます。

Menu Signature ¥36,500

This 10-course seasonal dinner includes beverage pairing.
Available from Monday, June 2 to Sunday, August 31

メニュー シグニチャー ¥36,500

全10品の季節のコース（ドリンクペアリング込）
提供期間：6月2日（月）～ 8月31日（日）



Kitty Mango ¥3,000
キティ・マンゴー ¥3,000

Chill out with luxuriant original cocktails that overflow with Japanese creativity. The Kitty Mango balances tropical fruit flavors with a flowery osmanthus liqueur. Even more imaginative is the refreshingly crisp Wakei-Seijaku, a blend of chilled soy milk, Mongolian oak and mugwort liqueur, rich soybean powder, and Japanese Roku gin that combines to produce a splendid cooling sensation.

オレンジから紺碧色へと、ゆっくり暮れてゆく夏の宵。夕涼みや食後のチルアウトに、とろりと甘く熟したフレッシュマンゴーのカクテルはいかがでしょう。甘酸っぱいパッションフルーツと金木犀のリキユールもエキゾチックなひとときを演出します。夏の季語である“甘酒”にみたてた豆乳のカクテルは、和のクラフトリキユールがアクセント。玉露や水飴、ヨモギなどのボタニカルが清々しく冴え、心地よく火照りを冷まします。

TENJIN / The Bar

One-of-a-Kind Kyoto Sips

京都の夜を華やかにクールダウン



Wakei-Seijaku ¥2,800
和敬清寂 ¥2,800

Available from Monday, June 2 to Sunday, August 31
提供期間：6月2日（月）～ 8月31日（日）

THE ROKU SPA

Sleep Away Fatigue and Awake Rejuvenated

夏の快眠を導く、至福のスパトリートメント



Deep sleep is harder to achieve in summer, but our seasonal spa package soothes heat-induced fatigue and reboots your energy levels. Indulge in a full-body massage session to release muscle tension, followed by an invigorating scalp treatment that uses deep-sea water to promote profound relaxation. A sip of calming tonic containing GABA and collagen promises a good night's rest and a renewed sense of bodily vigor the following morning.

連日の猛暑や夏バテによる睡眠不足でお悩みの方へ、THE ROKU SPAの特別メニューをご用意しました。安眠のツボにアプローチしながら全身の緊張をゆるめた後、日本発「Shinsoスキンケア」によるヘッドトリートメントへ。頭皮や髪の毛をケアし、老廃物の排出を促すことで、日頃の脳のお疲れもスッキリと癒します。施術後は、良質な睡眠をサポートするGABAやコラーゲン入りの安眠ドリンクを。翌朝のお目覚めのスムーズ感、お肌のハリもご体感ください。

Refreshing Body & Head Treatment for Sweet Dreams

90 minutes ¥35,000 per person

Body massage and head treatment (90 mins), foot bath, sleep support tonic and herb tea

Available from Sunday, June 1 to Sunday, August 31

Refresh Dreaming Head&Body

1名様 90分 ¥35,000

ボディ&ヘッドトリートメント(90分)、フットバス、安眠ドリンク、ハーブティー付き

提供期間：6月1日(日)～8月31日(日)

LXR
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