



ROKU KYOTO



Seasonal Bliss
Winter 2025

Enjoy a heartwarming winter wonderland of delights at ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

鷹峯三山の麓、壮麗な自然に囲まれたROKU KYOTO, LXR Hotels & Resortsで、冬ならではの美食と至福のくつろぎをご堪能ください。

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ydayイニング

TENJIN / The Bar
ザ バー



TENJIN / Afternoon Tea

A Winter's Tale of Sweets and Tea

白銀の森をロマンティックに描いて

Like a child awakening to a snow-blanketed landscape on a frosty morning, our post-Christmas afternoon tea set is sure to invoke warm feelings of joy. Savor an exquisite collection of treats including an early grey brownie dusted with snow crystals and a strawberry shortcake babà. Paired with freshly picked herbal teas, a selection of refreshing berries and fruit like Kyoto yuzu offer a ripe reminder that winter can still deliver unexpected sweetness.

幻想的な銀世界に包まれるROKU KYOTOの冬時間。雪の結晶を添えた「アールグレーのブラウニー」や「苺のショートケーキ風ババ」が並ぶティースタンドは、まるで雪がふわりと降り積もったよう。真っ赤に熟した苺やフランボワーズ、京都・水尾産ゆずなど、旬の果実のみずみずしい甘みや香りにも心満たされます。温かな京都紅茶や摘みたてのフレッシュハーブティーとともに、口福のティータイムをお楽しみください。

Winter Afternoon Tea -hakugin- ¥7,000
Available from Friday, December 26 to Sunday, February 1

冬アフタヌーンティー -白銀- ¥7,000
提供期間：12月26日（金）～ 2月1日（日）



TENJIN / Chef's Table

Winter's Wild Flavors Served Hot

野趣あふれる森の恵みで、冬の英気を養う



Hot Roku Pie
HOT 麓 PIE



Wild boar, Bok choy, Manganji pepper miso, Soba
猪 広東白菜 万願寺味噌 蕎麦

This season, our executive chef has captured the flavors of the forest in piping hot signature dishes for our winter course meal. For starters, compare two distinct flavors of Hot Roku Pie: a masterful blend of minced venison and fcie gras, and a Japanese-inspired version that relies on the classic taste of dashi fish stock. Experience succulent Tottori wild boar meat for the main dish, followed by warm soba noodles in a full-bodied wild boar broth.

総料理長 谷口彰のボーダレスな感性で、フレンチに鮮烈な息吹を注ぎ込む「シェフズテーブル」。今季のコースは季節を映す可憐なアミューズと、熱々のシグニチャーディッシュ「HOT 麓 PIE」からはじまります。京丹波産鹿肉のミンチをベースに半分をフォアグラと、もう半分は和のテイストで仕立てた2つの妙味をご堪能ください。メインは脂が乗った鳥取産イノシシを、精緻な火入れでジューシーに焼き上げて。締めのお食事は、イノシシの出汁とチャーシューで味わう蕎麦を。力強くも繊細な風味が、体の芯から温もりを呼び覚まします。

Menu Signature ¥28,000
A 10-course seasonal dinner
¥43,000 (includes alcohol paring)
¥36,500 (includes alcohol half pairing)
¥38,000 (includes non-alcohol paring)
Available from Monday, December 1 to Sunday, March 1

メニュー シグニチャー ¥28,000
全10品の季節のコース
¥43,000 (アルコールペアリング込)
¥36,500 (アルコール ハーフペアリング込)
¥38,000 (ノンアルコールペアリング込)
提供期間：12月1日(月)～3月1日(日)

TENJIN / All-Day Dining

Wintery à la Carte Artistry

みずみずしい旬を、珠玉の一皿に映して



Scallops, Cauliflower, Truffle ¥5,800

帆立貝 カリフラワー トリュフ ¥5,800



Jerusalem artichoke, Tamba chicken, Espresso ¥4,800

菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ ¥4,800

Beyond the course menu, a selection of à la carte delights await to spice up the season. This winter's highlight is grilled scallops served with truffle, bacon, and a silky cauliflower purée. Also on offer is a vibrant soup that blends Jerusalem artichoke with Tamba chicken, foie gras terrine, and hints of espresso. For dessert, playful snowballs of coconut mousse and ginger sorbet are given a delicate sprinkle of coconut powder reminiscent of a pristine winter snowfield.

冬の宝石を散りばめたような菊芋のスープは、華やかな素材のマリアージュが魅力。丹波地鶏やフォアグラのテリーヌ、コーヒーの重層的な香りや旨みが広がり、至福の味わいを紡ぎ出します。旬の帆立はカリフラワーのピューレやベーコン、トリュフとご一緒に。デザートはココナッツのムースにジンジャーのソルベを添えて。雪のように淡い口どけ、爽やかな余韻も印象的です。

Available from Monday, December 1 to Sunday, March 1

提供期間：12月1日（月）～3月1日（日）



Strawberry, Coconut, Ginger ¥2,600

苺 ココナッツ 生姜 ¥2,600



Midnight Sonata ¥2,500

ミッドナイトソナタ ¥2,500

Experience another side of winter: the deep dark of a frosty eve when the stars shine overhead and a distant bonfire glows invitingly. Roku's original Irish coffee uses Shiga-produced whiskey that lends a peaty aroma to the smoky notes of cinnamon and brown sugar. Our Midnight Sonata is an innovative cocktail blending black tea, dark rum, and chocolate with a playful enhancement. Oolong tea and rice are freshly smoked over the glass, creating a fantastical scene when the lid is lifted and the smoke rises heavenward to greet the stars.

シックな佇まいの2種のカクテルは、静寂に包まれる「山麓の冬の夜」がモチーフ。ビート香が効いた滋賀産ウイスキーを用いたアイリッシュコーヒーは、燦らせたシナモンと黒糖の香りをそっとまどわせて。紅茶とダークラム、チョコレートの風味を重ねたカクテルは、烏龍茶と米をスモークし、豊かな薫香を添えてお届けします。蓋を開けるとグラスの中から煙がふわりと立ち上り、幻想的な光景が広がります。

Available from Monday, December 1 to Sunday, March 1

提供期間：12月1日（月）～3月1日（日）

TENJIN / The Bar

Smoky Flavors from the Heart of Winter

漆黒に輝くウインターカクテル



ROKU Irish Coffee ¥2,800

ROKU アイリッシュコーヒー ¥2,800

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