

2021年7月6日(火)  
東急リゾート&ステイ株式会社  
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

2021年9月16日(木)開業 アジア初のヒルトン・ラグジュアリーブランドホテル  
「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」  
3つのシーンで五感を刺激する唯一無二のレストラン「TENJIN」  
2021年7月12日(月)10:00より予約受付開始

東急リゾート&ステイ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:田中辰明)が京都府京都市北区で運営するリゾートホテル「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」(総支配人:西原吉則、以下「ROKU KYOTO」)では、2021年9月16日(木)の開業に伴い、ホテル館内のレストラン「TENJIN」(テンジン)の予約を、7月12日(月)10:00より公式HPにて開始いたします。

レストラン「TENJIN」公式HP URL: <https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>



オールデイダイニングメニュー



季節のアフタヌーンティーセット

※画像はすべてイメージです。内容は変更となる可能性があります。

### 3つのシーンで五感を刺激するフレンチを提供 唯一無二のレストラン「TENJIN」

「ROKU KYOTO」では「自然・芸術・料理」をコンセプトに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追求した格別のフレンチを「TENJIN」にて提供いたします。店内のインテリアは京都の工芸品である「竹細工」をテーマにアートワークが施され、落ち着いた雰囲気の中でお料理をお召し上がりいただけます。土地の歴史を重んじ、洛中洛外の陰陽表現、鷹ヶ峰菜園の伝統野菜、琳派の芸術村にインスパイアされた独自の盛付技法等、鷹峯という地ならではのストーリーを料理の一皿一皿に表現いたします。

### スタイルや用途で選べる3つのシーン

「TENJIN」内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「バー」と3つに別れており、それぞれお客様のスタイルや用途によってお選びいただけます。



「シェフズテーブル」では、シグニチャーディッシュを含む10品で構成された季節限定の特別メニューをご用意。料理に合わせたドリンクでペアリングをお楽しみいただけます。「オールデイダイニング」では、季節の味覚、地元野菜が豊富なハーフビュッフェと7種類のメインディッシュから選べるブレックファスト、本格的なコース料理やその時の気分で選べるアラカルトも揃えたランチ、京都の四季の移ろいを愛でる色鮮やかなモダンフレンチで上質なひとときをお過ごしいただけるディナーを提供いたします。「バー」では、国産のアルコール類を中心に、自然の食材から作り出されるシグニチャーカクテルなど、ここでしか体験できないお酒の楽しみ方を提供いたします。

### 自然に囲まれた四季を感じるロケーション

「ROKU KYOTO」は、鷹峯三山や「TENJIN」の名前の由来となる天神川などの大自然に囲まれており、自然の景観を楽しめるだけでなく、桜や紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。また、地元の農園で作った野菜を多く料理に取り入れ、江戸時代この地にあった薬草園に刺激を受け、自家製のハーブ園で栽培したハーブを使った料理やドリンクも提供していきます。テラス席のすぐ下には天神川が流れ、テラス席とテラスに面した“Engawa”からは川のせせらぎを聴きながらの非日常を感じることができます。五感を刺激する唯一無二のダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。

### 伝統技術とフレンチとの融合

「TENJIN」では、全国各地で活躍する若き陶芸作家たちの作品を採用し、自然の恩恵に浸る、ここでしか味わえない体験を提供いたします。鷹峯の地にあった本阿弥光悦の光悦村は、全国各地から集まった若き芸術家を住まわせて独自の文化を築き上げており、その文化にインスパイアされた「TENJIN」は器にもこだわり、シーズンの食材に合わせた器で提供。若き陶芸家や若き料理人の技術を結集し、まるで光悦村が復活したような感覚を味わうことのできる演出を施しています。

### 健康的で美しくドレスアップされた“自然への感謝”を表現した料理

「TENJIN」の料理は、フレンチの技法と京都を中心とした自然の恵みの上に成り立っています。フランスのテロワールという考え方にインスピレーションを受け、“人間は自然の一部であり自然が得てくれるものに感謝する”という想いのもと、自家栽培したハーブ・花、地元で育った野菜、その土地の自然からいただいた季節の木の实、果実などを多く使用し、健康的で美しくドレスアップされた料理を提供いたします。

### ◇総料理長 谷口彰からのコメント

私たち人間は自然の一部であり、決して独立した存在ではありません。先祖代々食してきたもの、今住んでいる土地にあるもの、今の季節に実るもの、自然が与えてくれる全てのものに感謝し、art（自然の力を借り、何かを作り出す能力と技術の結晶）を提供します。鷹峯で自然の恵をいただきながら、非日常を味わい、リフレッシュしてお楽しみください。



## 総料理長プロフィール

武蔵野調理師専門学校卒業。旬の食材を多く使い、お客様に四季を感じながら食事を楽しんでいただけるプレゼンテーションにこだわった料理を得意とする。ジャンルにとらわれず、世界中のお客様の目と舌を虜にする料理づくりをめざし、2021年東急リゾート&ステイ（株）入社。「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」の総料理長に就任。

## ◇シェフズテーブル（13席）

営業時間：ディナー 18:15～

“『琳派リフレクション』～ここでしか味わえない Innovative な食体験～”をテーマに、総料理長の谷口彰を含むシェフたちが、調理や盛り付けなどのパフォーマンスを目の前で行いお客様をおもてなし。ディナータイムのみオープンし、シグニチャーメニューである「薬草園」をはじめとするシェフズテーブル限定コースをご用意いたします。

▼メニュー ※一例

### MENU SIGNATURE

¥35,420～（税・サービス料込）

恵み

アオリイカ フロマージュブラン

湯葉 オマールブルー レモングラス

薬草園

金目鯛 春菊

堀川ごぼう 和牛 雲丹

シャラン産鴨 炭焼 紫人参

山羊のチーズ

パッションフルーツ エストラゴン

焼き芋

お茶

※コースには季節や料理に合わせた

ペアリングドリンクも含まれます。



薬草園



湯葉 オマールブルー レモングラス～誰が袖～



堀川ごぼう 和牛 雲丹



パッションフルーツ エストラゴン～情熱～

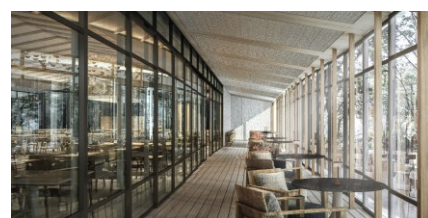
## ◇オールデイダイニング（92席）

ホール 56席／個室(1室)8席／Engawa12席／テラス 16席

営業時間：ブレイクファスト 7:00～11:00／

ランチ 11:30～14:30／ディナー 17:30～22:00

全国各地の季節の味覚や地元野菜にこだわったオールデイダイニングでは、ブレイクファストからランチ、ディナーまで、“ナチュラルフレンチ”をベースとしたコースまたはアラカルト料理をご用意いたします。天気の良い日はテラスを面する Engawa や、すぐ下に天神川が流れるテラス席もおすすめです。



Engawa



▼メニュー ※一例

ブレックファスト：¥5,692～（税・サービス料込）

ランチコース：¥7,590～（税・サービス料込）

ディナーコース：¥15,180～（税・サービス料込）



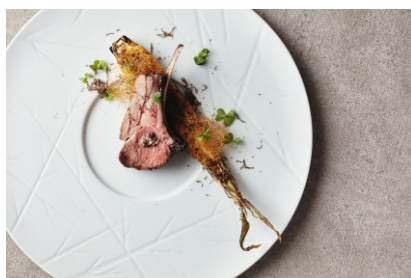
関サバ 瞬間燻製 山羊のチーズ



帆立貝 紫蘇 ヴィシソワーズ



的鯛 アーティチョーク セロリ



西オーストラリア産仔羊 秋トリュフ



シェフ厳選 チーズ



キウイフルーツ エストラゴン ブランマンジェ

◇バー（20席）

営業時間：カフェ 14:30～17:00／バー 20:00～24:00

“大人の社交場、好奇心をくすぐる、もう一つの京都”をテーマに、水盤に面した幻想的な空間では、カフェタイムにはアフタヌーンティーセットを中心としたメニュー、夜は酒類や軽食を中心としたメニューをご用意いたします。風に揺れる水面を眺めながら贅沢な時間をお過ごしください。



バー

▼メニュー ※一例



季節のアフタヌーンティーセット  
¥6,325～（税・サービス料込）



シングルチャーカクテル  
「花物語」



京都産和牛パテ チーズバーガー



## 「TENJIN」概要

### <シェフズテーブル>

席数 : 13席  
営業時間 : ディナー 18:15～（一斉スタート）

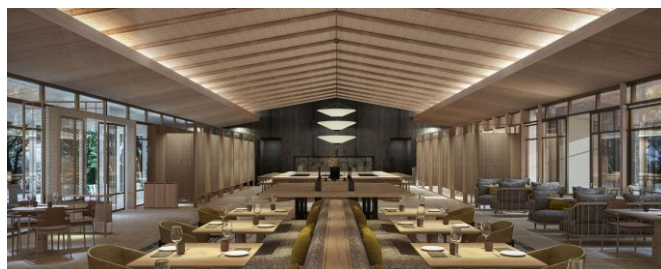
### <オールデイダイニング>

席数 : 全92席（ホール56席／個室8席／Engawa12席／テラス16席）  
営業時間 : ブレックファスト 7:00～11:00（LO 10:15）  
ランチ 11:30～14:30（LO 14:00）  
ディナー 17:30～22:00（LO 21:30）

### <バー>

席数 : 20席  
営業時間 : カフェ 14:30～17:00（LO 16:30）  
バー 20:00～24:00（LO 23:30）

# TENJIN



### ※予約方法

7月12日(月)10:00より公式HPにて受付開始

URL : <https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話 : 075-320-0176（受付時間 10:00～17:00）

メール : [restaurantreservation@rokukyoto.com](mailto:restaurantreservation@rokukyoto.com)

## 「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名称 : ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts  
開業日 : 2021年9月16日（木）予定  
所在地 : 京都府京都市北区衣笠鏡石町44-1  
延床面積 : 約12,378㎡  
交通アクセス : JR東海道線「京都」駅から車で約30分、  
京都市営地下鉄「北大路」駅から車で約15分  
客室数 : 114室  
料飲施設 : TENJIN（フレンチ）  
スパ施設 : THE ROKU SPA  
総支配人 : 西原吉則  
建築設計 : 株式会社東急設計コンサルタント  
インテリアデザイン : BLINK Design Group Pte Ltd  
施工 : 株式会社竹中工務店 京都支店  
運営会社 : 東急リゾーツ&ステイ株式会社  
公式サイト : [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)  
Facebook : [www.facebook.com/roku.kyoto.lxr](https://www.facebook.com/roku.kyoto.lxr)  
Instagram : [www.instagram.com/roku.kyoto/](https://www.instagram.com/roku.kyoto/)



## 東急リゾート&ステイ株式会社 概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)  
代表者 代表取締役社長 田中 辰明  
本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル  
設立 1979 年 3 月 13 日  
資本金 100 百万円

## LXR ホテルズ&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、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。世界中の魅力的なロケーションにあり、その土地、歴史、文化に根ざし、至高のサービスを提供します。ヒルトンが手掛けた歴史的なラグジュアリー施設である LXR のサービスは、お客様一人ひとりに合わせて提供され、贅沢でありながらその土地の良さを体験できるのが特徴です。LXR ホテルズ&リゾートは、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&リゾートの詳細については、[www.lxrhotels.com](http://www.lxrhotels.com) をご覧ください。

### Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」PR 事務局

担当：田中菜月、保谷のぞみ、石曾根夢真、楠和希

E-MAIL：[rokukyoto\\_pr@ssu.co.jp](mailto:rokukyoto_pr@ssu.co.jp)

TEL：田中菜月（080-4952-4984）、保谷のぞみ（080-4670-5978）

公式サイト URL：[www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)

