



ROKU KYOTO

2021年10月7日(木)
東急リゾート&ステイ株式会社
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」開業後初のフェスティブシーズン

鷹峯の大自然の中で過ごす特別なラグジュアリー体験を

クリスマスメニュー・クリスマスケーキの予約を開始

プライベートジェットで初日の出を眺める迎春プランやカウントダウンプランも

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」)は、2021年9月に開業してから初めて迎えるクリスマスを彩るクリスマスメニューやクリスマスケーキを販売いたします。販売に先駆け、クリスマスメニューの予約を2021年10月11日(月)より、クリスマスケーキの予約を2021年11月1日(月)よりホテル館内のレストラン「TENJIN」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>



クリスマスメニュー



クリスマスケーキ

また、年末年始のホリデーシーズンには限定の宿泊プランをご用意。プライベートジェットから初日の出を眺める「迎春プラン」や、カウントダウンパーティーを含む「カウントダウンプラン」など、「ROKU KYOTO」でしか体験できない上質な時間をご提供いたします。各種宿泊プランは、2021年10月11日(月)より電話(075-320-0116)またはメール(roomreservation@rokukyoto.com)にて予約を開始いたします。



客室「デラックス」



レストラン「TENJIN」



ROKU KYOTO

開業後初のフェスティブシーズンを彩る料理と特別な空間

9月16日にグランドオープンを迎えた「ROKU KYOTO」は、初めてのフェスティブシーズンを迎えます。ホテルが位置する鷹峯は、かつて本阿弥光悦が芸術村を築き上げ、「琳派」発祥の地として栄えました。その歴史は料理にも反映され、五感で楽しめるプレゼンテーションは一皿一皿を上品に仕上げます。クリスマスには、京都の地の食材を劇場のごとく華やかにドレスアップさせた限定メニューをご提供いたします。客室の大きな窓から見える大自然は、壮麗で幻想的な冬に彩られ、2022年への移り変わりをお知らせします。洛北・鷹峯の知る人ぞ知る京都の地で、新鮮な空気に触れ、ホテルでの滞在を満喫いただく、これまでにないクリスマスとお正月を「ROKU KYOTO」にてお過ごしください。

京都の冬の味覚をふんだんに使用した贅沢なクリスマスメニュー

「自然・芸術・料理」をコンセプトに、自然の恵みを美しくドレスアップさせたフレンチを提供するレストラン「TENJIN」では、12月20日（月）から12月25日（土）の期間、ランチ、ディナータイムにオールデイダイニングにてクリスマスメニューをご提供いたします。「鴨フォアグラと海老芋 ガトーオペラ」や「京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜」、「フォレノワール」など京都の冬の味覚を贅沢に使用した品々をご堪能ください。

■クリスマスメニュー一例



鴨フォアグラと海老芋 ガトーオペラ

フランス産のフォアグラと京都の伝統野菜である海老芋をガトーオペラに見立てて仕上げたクリスマスにふさわしい華やかな一品。



京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜

京都産和牛のフィレ肉をグリル焼きにし、マデラ酒から作った黒トリュフのソースでお召し上がりいただく、贅沢な一品。



フォレノワール

鷹峯の自然、森をイメージした、クリスマスならではの大人なスイーツ。

ランチメニュー NEIGE（ネージュ） ¥12,650（税・サービス料込）

ディナーメニュー NOËL（ノエル） ¥22,770（税・サービス料込）

ディナーメニュー NOËL（ノエル）詳細

- ・アミューズ
- ・鴨フォアグラと海老芋 ガトーオペラ
- ・雲丹 キャヴィアオシェトラ
- ・オマールブルー 茸 レモングラス
- ・京都産和牛フィレ肉 グリル 農園の野菜
- ・フォレノワール
- ・贈り物
- ・お茶



レストラン「TENJIN」



ROKU KYOTO

■クリスマスメニュー概要

- 【販売期間】2021年12月20日（月）～12月25日（土）
- 【時間】ランチメニュー NEIGE（ネージュ）／11:30～14:30（14:00 L.O.）
ディナーメニュー NOËL（ノエル）／17:30～22:00（21:00 L.O.）
- 【料金】ランチメニュー NEIGE（ネージュ）／¥12,650（税・サービス料込）
ディナーメニュー NOËL（ノエル）／¥22,770（税・サービス料込）
- 【予約方法】10月11日（月）より下記にて受付開始
URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>
電話：075-320-0176（受付時間 平日10:00～17:00）
メール：restaurantreservation@rokukyoto.com

煌びやかな季節を想起させる華やかなクリスマスケーキ

12月24日（金）、12月25日（土）に販売されるクリスマスケーキには、銀世界を重ねた純白な生クリームに京都産の苺をあしらった「Monde d'Argent（モンド ダルジャン）」と、フランボワーズとピスタチオのムースでクリスマスカラーをイメージした「Rouge Noël（ルージュ ノエル）」の2種をご用意。それぞれ1日10個の限定販売で、予約は11月1日（月）より開始いたします。



Monde d'Argent（モンド ダルジャン） ¥7,020（税込）

銀世界をイメージした、純白な苺ショートケーキ。京都産の苺を使用し、生クリームは「クレーム・ソワニエ」を使用。



Rouge Noël（ルージュ ノエル） ¥5,400（税込）

赤い果実を使用した真紅のグラサージュ。中にはフランボワーズのムースとピスタチオのムースでクリスマスカラーをイメージ。果実の酸味とピスタチオの濃厚さを感じる、華やかなケーキ。

■クリスマスケーキ概要

- 【販売日】2021年12月24日（金）、12月25日（土）
- 【受け渡し時間】15:00～19:00（受け渡し場所：レストラン「TENJIN」）
- 【サイズ】5号（直径約15cm）
- 【料金】Monde d'Argent（モンド ダルジャン）／¥7,020（税込）※1日10個限定
Rouge Noël（ルージュ ノエル）／¥5,400（税込）※1日10個限定
- 【予約方法】2021年11月1日（月）～2021年12月20日（月）の期間、下記にて受付
URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>
電話：075-320-0176（受付時間 平日10:00～17:00）
メール：restaurantreservation@rokukyoto.com



ROKU KYOTO

プライベートジェットで空から初日の出を眺める特別プラン

フェスティブシーズンの特別プランとして、12月31日（金）に大晦日のカウントダウンパーティー、1月1日（土）早朝にプライベートジェットにて初日の出を眺める2泊3日の「迎春プラン」を販売いたします。約2時間の遊覧飛行では、富士山や三重県伊勢神宮などを周遊し、優雅で贅沢な時間をお過ごしいただけます。ホテルに帰館後は、客室にてお寛ぎいただきながらおせち料理をご堪能ください。1グループ限定のプランとなり、これまでにない特別な時を大切な方やご友人、またはご家族で共有していただき、思い出深い年末年始をお過ごしください。予約は、10月11日（月）～11月12日（金）にて承ります。



客室「ROKU 스위트」



プライベートジェットイメージ

■「迎春プラン」概要

- 【宿泊日】2021年12月31日（金）～1月2日（日） ※追加連泊可
- 【料金】¥6,000,000（サービス料・消費税・宿泊税・入湯税込）／（～2名様）
- 【内容】
 - ・ROKU 스위트にて2泊のご宿泊
 - ・レストラン「TENJIN」でのカウントダウンパーティー（12月31日 23:00～24:30）
※ミュージシャンによる演奏、年越し蕎麦、カナッペ、ドリンクのフリーフローを含む
 - ・プライベートジェットでの元旦初日の出観光ツアー
※フライト約2時間・関空までの往復ハイヤー・機上でのワインサービスを含む
 - ・客室にておせち料理のご朝食（元旦）
 - ・レストラン「TENJIN」でのご朝食（1月2日）
- 【予約方法】2021年10月11日（月）～2021年11月12日（金）の期間、下記にて受付
電話：075-320-0116（受付時間 9:00～18:00）
メール：roomreservation@rokukyoto.com

※スイートに3名様で宿泊の場合は、別途朝食代などが掛かります

※客室を追加の場合は、別途費用が掛かります

※延泊を希望の場合は別途費用が掛かります

※プライベートジェットは6名様まで同乗できます

※スイートのベッドタイプはツインですが、ダブルベッドはリクエストにて承ります



ROKU KYOTO

カウントダウンパーティーで最高の締めくくり

一年の締めくくりとなる年末を、自然に囲まれた「ROKU KYOTO」でゆったりと過ごす宿泊パッケージをご用意いたします。12月30日（木）から2泊のプランで、12月31日（金）の大晦日は宿泊者限定の「カウントダウンパーティー」へご招待。レストラン「TENJIN」で年越し蕎麦をお召し上がりいただいた後はミュージシャンによる演奏とともにカウントダウン。カナッペとともに楽しみいただけるドリンクやアルコールのフリーフローもご用意しております。翌、1月1日（土）のご朝食は、お部屋にておせち料理をご用意し、優雅な時間をお過ごしいただけます。予約は、10月11日（月）～11月12日（金）にて承ります。



おせち料理（2名様分）

■「カウントダウンプラン」概要

- 【 宿 泊 日 】 2021年12月30日（木）～1月1日（土）2泊3日／2名様1室利用
- 【 料 金 】 ￥466,615～（サービス料・消費税・宿泊税・入湯税込）
※3名様でご宿泊の場合は、別途朝食代などがかります
- 【 内 容 】 ・レストラン「TENJIN」でのご朝食（12月31日）
・レストラン「TENJIN」でのカウントダウンパーティー（12月31日 23:00～24:30）
※ミュージシャンによる演奏、年越し蕎麦、カナッペ、ドリンクのフリーフローを含む
・客室にておせち料理のご朝食（元旦）
- 【 予 約 方 法 】 2021年10月11日（月）～2021年11月12日（金）の期間、下記にて受付
電話：075-320-0116（受付時間 9:00～18:00）
メール：roomreservation@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）
- 所 在 地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町 44-1
- 延 床 面 積： 約 12,378.02 m²
- 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





ROKU KYOTO

運 営 会 社： 東急リゾート&ステイ株式会社
公 式 サ イ ト： www.rokukyoto.com
F a c e b o o k： www.facebook.com/roku.kyoto.lxr
I n s t a g r a m： www.instagram.com/roku.kyoto/

東急リゾート&ステイ株式会社 概要

東急リゾート&ステイは、全国 100 を超えるリゾート・ホテル施設運営を手掛ける総合運営会社です。民間・行政問わず、運営受託、マネジメント、コンサルティング等の運営サポートを行っています。「リゾート&ステイ」という社名には、お客さまに繰り返し訪れていただきたいという思いが込められています。課題解決のプロフェッショナルとして、場の提供にとどまらず、多彩な過ごし方の提案を通じて、お客さまに豊かな時間と体験を提供してまいります。

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&リゾートのご予約は公式サイト (<https://lrx.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズの[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。 newsroom.hilton.com/lxr

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、楠和希

E-MAIL：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