



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2023年4月11日(火)  
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO 鮮やかな緑が美しい京都の奥座敷で味わう

## 季節限定 夏商品のご案内

京都の伝統野菜や果物を取り入れた地産地消の夏アフタヌーンティーの提供  
4種の和素材コンディメントで楽しむミルク宇治抹茶シェイプアイスが登場  
心と身体を整える2泊3日のTHE ROKU SPA ファスティングプランの販売



アフタヌーンティー -kitayama sugi-



「夏 麓 氷 (なつ ろく ごおり)」



THE ROKU SPA ファスティングプラン

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、2023年6月1日(木)~8月31日(木)の期間中、京都の暑い夏を涼やかに楽しむ夏限定商品を販売いたします。

鷹峯三山の麓、天神川沿いの自然豊かな環境にあるレストラン「TENJIN」では、京都・水尾の柚子や鹿ヶ谷かぼちゃ、京都舞コーンや上賀茂とまとなど、京都各地から届いた地元の新鮮な野菜と果物で仕立てたスイーツやセイボリーが楽しめる夏季限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。また、本格的な夏が到来する7月から2ヶ月限定で、多彩な素材や食感を組み合わせたオリジナルかき氷「夏 麓 氷」が登場いたします。食感の異なる4種のコンディメントで楽しむミルク宇治抹茶フレーバーと、フレッシュマンゴーを贅沢にあしらった杏仁とココナッツが香るトロピカルなマンゴーフレーバーの2種をご用意いたします。

ディナー限定の「シェフズテーブル」では、フレンチの技法と和の食材を組み合わせ旬の鮎と京都の賀茂なすを春巻きにした一品や、京丹波の猪肉に西京味噌を合わせたメインディッシュなど、季節の味覚を活かした全10品の特別コースをペアリングドリンクとともにご堪能いただけます。水盤に面した幻想的な空間の「ザバー」では、日本の伝統的なボタニカルを取り入れたジャパニーズクラフトジンと柚子や紫蘇などの和素材を使ったジントニックが堪能できる「ROKU ジントニックフェア」を開催いたします。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」からは、宿泊プラン「THE ROKU SPA ファスティングプラン」を販売いたします。雄大な自然に囲まれたこの土地ならではの断食プログラムでは、ご滞在中に行う24時間断食で体内の毒素の排出を促し、心身をクリアに浄化していきます。緑豊かな自然の中での瞑想やヨガ、スパトリートメント、さらには天然温泉を使用した屋外サマープールを貸切って水の中で行う早朝の「バランスヨガ」を通じて、心と身体が軽やかに生まれ変わっていく感覚をご体験いただけます。

都会の喧騒から離れた京都の奥座敷・洛北で、夏の日射しを浴びて瑞々しく緑に輝く山々の息吹を感じながら、ROKU KYOTOがお贈りする夏のひとときをお過ごしください。

## 地元京都の伝統野菜や果物で涼やかに楽しむ夏のアフタヌーンティーセット

フルーツのような甘さが特徴の白とうもろこし「京都舞コーン」を使用したボンボンショコラや、200年に渡る栽培の歴史を持ち“京の伝統野菜”にも指定されている「鹿ヶ谷かばちゃ」のレアチーズケーキのほか、京都・水尾の柚子の香り高い果汁をたっぷり染み込ませたババに自家製わらび餅を合わせたオリジナルスイーツなど、地元の恵みをたっぷり取り入れたROKU KYOTOならではのアイテムをご用意いたします。また、旬の鮎にちりめん山椒でアクセントを加えた手毬寿司や上賀茂とまとのカプレーゼなど、京都の夏が育む自然の恵みを味わうセイボリーがラインナップ。さらには、シェフズテーブルの人気メニュー「HOT 麓PIE」が、期間限定でアフタヌーンティーにてお召し上がりいただけます。ホテル敷地内の自社農園でとれたハーブを使ったフレッシュハーブティーを含むオリジナルティーセレクションとともに優雅なティータイムをお過ごしください。



### ■「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」概要

【販売期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木) ※前日までに要予約

【営業時間】14:00～16:30 (提供時間 14:00～14:30)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】6,957円

【メニュー】スイーツ 6種 / セイボリー 4種 / スコーン 2種 / ドリンク 8種  
(ドリンクフリーフロー 90分制)

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話：075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## 多彩な素材や食感を組み合わせたオリジナルかき氷2種が夏季限定で登場

パフェとシェイプアイス<sup>なっ みる ごとり</sup>を掛け合わせた華やかなパフェ氷「夏麓氷」が今年も夏季限定で登場いたします。淡雪のような口溶けのミルクシェイプアイスに宇治抹茶を合わせ、中に柚子のソルベと山椒風味のパンナコッタをしのばせ、丹波の黒豆や柚子のコンフィなどの様々な和素材コンディメントで味と食感の変化を楽しむ「夏麓氷 宇治抹茶」と、フレッシュマンゴーを贅沢にあしらった杏仁とココナッツの風味香るトロピカルな「夏麓氷 芒果」の2種をご用意いたします。口溶けなめらかなシェイプアイスを使用したハイブリッドな夏季限定メニューをご賞味ください。



### 夏麓氷 宇治抹茶 3,795円

濃厚ミルクアイス<sup>なっ みる ごとり</sup>を削り、香り高い宇治抹茶パウダーで仕上げたシェイプアイス。純白なミルクシェイプアイスの中には、山椒のパンナコッタと柚子のソルベを閉じ込めました。丹波黒豆や求肥、柚子のコンフィなど、和を感じる4種のコンディメントでお好みの味にカスタマイズいただけます。



### 夏麓氷 芒果 4,048円

杏仁とココナッツのなめらかなパンナコッタに、芳醇な香りのアップルマンゴーアイスで作るきめ細やかなシェイプアイス<sup>なっ みる ごとり</sup>を削りかけ、その上から優しい酸味のヨーグルトエスプーマをかけたトロピカルな一品。仕上げに、濃い甘みのフレッシュマンゴーと、爽やかなレモングラス香る自家製わらび餅を散りばめました。



## ■ 「夏 麓 氷」 概要

【販売期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

【営業時間】12:00～21:00

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】「夏 麓 氷 宇治抹茶」3,795円 / 「夏 麓 氷 芒果」4,048円

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

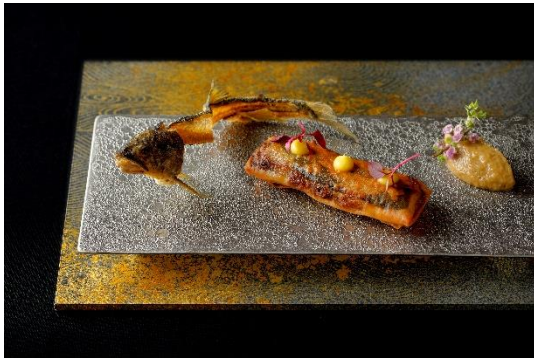
電話：075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

### 夏に旬を迎える鮎や賀茂なす、サマートリュフを使用したランチ&ディナー、夏季限定のカクテルフェア

「自然・芸術・料理」をモチーフに、型にはまらない美しさを追求したフレンチをご提供するレストラン「TENJIN」では、「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザバー」と3つに分かれたシーンそれぞれで、この時季だけのメニューをご用意いたします。レストランのすぐ傍を流れる天神川のせせらぎに耳を傾けながら、ここでしか味わうことのできないダイニングエクスペリエンスをご堪能ください。

#### ◇ 「シェフズテーブル」 夏のメニュー 一例



##### 鮎 賀茂なす 春巻

柔らかくコンフィにした鮎の身と賀茂なすを閉じ込めた春巻きにはレモンピューレをアクセントに。フレンチの技法、和の食材、中華の調理法を掛け合わせたこだわりの一皿です。



##### 京丹波猪 ズッキーニ

丹波・美山の猪肉に西京味噌を合わせ、夏の猪肉の凝縮した旨味を最大限に引き出すべく、丁寧にローストしてご提供。パルメザンチーズとズッキーニのリゾットとともに召し上がってください。

#### ◇ 「オールデイダイニング」 夏のメニュー 一例



##### 玉蜀黍 帆立貝 紫蘇

グリルとうもろこしと帆立貝のタルタルを添えた、京都産とうもろこしの冷製スープ。コーヒーのオイルをアクセントにたらし込み、爽やかな紫蘇のアイスを添えてご提供いたします。



##### 仔羊ロースト 京山科なす プロヴァンス風

南仏プロヴァンスのハーブの香りを移したオーストラリア産仔羊のローストに、仔羊のラグーとグリュイエールチーズをのせて焼き上げ、京山科なすのグラタンを添えた一皿。



##### バナナ ミントのスープ サマートリュフ

バナナの甘み、ディルの爽やかさ、トリュフの香り、パッションフルーツの酸味が溶け合う、夏らしいデザート。クリアなミントスープをかけてお召し上がりください。

## ◇ 「ザ バー」

### 「ROKU ジントニックフェア」 各 2,277 円

京都の夏の暑さを吹き飛ばす、ジャパニーズクラフトジンと季節素材を使ったジントニックが堪能できる「ROKU ジントニックフェア」を開催。日本の伝統的なボタニカルを取り入れたジャパニーズクラフトジン「季の美」又は「ROKU」をベースに用い、オレンジ、紫蘇、柚子でアレンジを加えトニックウォーターで割った爽やかな3種のジントニックをご用意しました。

#### ・ DAIDAI (写真左)

桜の花や葉、玉露など、“旬”の時期に収穫された日本ならではの6つのボタニカルを使用したクラフトジン「ROKU」をベースに、程よい酸味のオレンジジュース、隠し味に味醂を加えることで、甘みと酸味、苦味のバランスが取れた一杯。

#### ・ SHISO (写真中)

桜や玉露など和のボタニカルが冴えるクラフトジン「ROKU」に紫蘇の香りを移した、さっぱり爽やかな一杯。

#### ・ YUZU (写真右)

お米からつくるライススピリッツと日本ならではの11種類のボタニカル、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用して造られる京都ドライジン「季の美」をベースに、柚子のリキュールや柚子ジャム、柚子ビールを加えたフルーティーな一杯。



### ■ レストラン「TENJIN」夏メニュー 概要

【提供期間】2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【営業時間】シェフズテーブル 18:15～

オールデイダイニング ランチ 12:00～13:30 (L.O.) / ディナー 17:30～21:00 (L.O.)

ザバー 17:30～23:00 (L.O.)

【料金】シェフズテーブル 35,420円 (ドリンクペアリング込) ※ディナー限定

オールデイダイニング ランチ 8,855円～ / ディナー 17,077円

ザバー「ROKU ジントニックフェア」 各 2,277円

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話：075-320-0176 (受付時間 平日10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

## 瞑想やヨガとともに行うファスティングで心と身体を整える特別な3日間

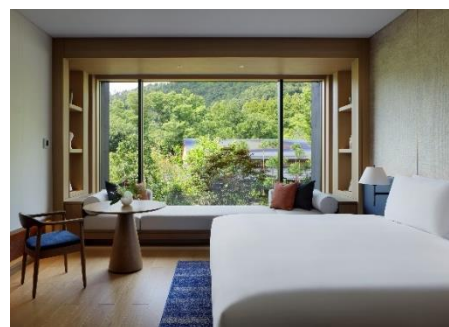
雄大な自然に囲まれた環境の中で行う、心身を浄化する2泊3日の断食プログラム「THE ROKU SPA ファスティングプラン」。ご滞在中に行う24時間の断食の中で、身体が軽やかになっていく感覚、五感が研ぎ澄まされていく感覚をご体験いただけます。丁寧なカウンセリングとリセットヨガから始まる初日は、身体を温めながらゆっくりと断食に向かうための準備食をお召し上がりいただきます。2日目は、自然の中で行う瞑想やヨガ、スパトリートメントなどの充実したリラクゼーションで、ご自身の心と身体を優しく労わっていきます。24時間の断食終了後、研ぎ澄まされた感覚でお召し上がりいただく回復食は、京野菜やお豆腐など胃に優しい食材で仕立ててご用意いたします。翌朝3日目、早朝の屋外サーマルプールを貸切で行うバランスヨガでは、程よい温かさの天然温泉に癒されながら、身体の軽さ、呼吸の穏やかさを実感いただけます。また、ファスティング終了後の締め、頑張った自分へのご褒美としてホテル朝食を優雅に楽しんでいただきます。ご滞在中は、ホテル敷地内の自社農園で採れたてのハーブを使用したハーブウォーターを適宜お召し上がりいただきながら、鷹峯の豊かな自然を望む広々としたお部屋でのご滞在をお楽しみください。医学博士・小杉好紀氏、そしてヨガインストラクター・長島千比呂氏監修の元、無理のないファスティングプランで、自分自身の身体と向き合う3日間をお過ごしください。



THE ROKU SPA ファスティングプラン



瞑想&リラクゼーションヨガ



客室 デラックス

### ■ THE ROKU SPA ファスティングプラン 概要

【宿泊期間】2023年6月1日(木)~8月31日(木)

【料金】1名 189,561円~ / 2名 274,392円~ / 3名 359,723円~  
(デラックス1室2泊3日あたり)

【内容】・ROKU KYOTOでの2泊3日のご宿泊  
・レストラン「TENJIN」でのご朝食(3日目朝のみ)  
・ご滞在中の断食メニュー(準備食1食分、回復食1食分)  
・ハーブウォーター  
・カウンセリング  
・リセットヨガ  
・瞑想&リラクゼーションヨガ  
・メディテーションウォーク  
・スパトリートメント  
・天然温泉を使用したサーマルプールで行うバランスヨガ

【お問合せ】電話：075-320-0166(受付時間 9:00~18:00)

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



※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%、宿泊税、入湯税が含まれます。  
※ご予約は宿泊日の 7 日前までとさせていただきます。  
※本プランは 20 代~60 代の健康な方を対象とさせていただきます。

## 「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  
客室数： 114 室  
料飲施設： TENJIN (フレンチ)  
スパ施設： THE ROKU SPA  
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/)



## LXR ホテルズ&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、独立したラグジュアリーホテルのコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにあり、その土地、歴史、文化に根ざした至高のサービスを、冒険心溢れる感性豊かなお客様へ提供します。また、一人ひとりのお客様に合わせてパーソナライズされたサービスやその土地の素晴らしさを満喫しつつ贅沢な時間を過ごせる空間が特徴です。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://lxr.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。 [stories.hilton.com/lxr](https://stories.hilton.com/lxr)

### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報

担当：山村、金

E-MAIL： [press@rokukyoto.com](mailto:press@rokukyoto.com) TEL：075-320-0156

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