



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2023年7月26日(水)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO 秋めく古都の風情に浸る 季節限定 秋商品のご案内

「収穫」をテーマにした秋のアフタヌーンティーの提供
安眠へと誘うホットストーンヘッドトリートメントの販売
旅の思い出を「京色パステル」で和紙に描く芸術の秋にちなんだ宿泊プランの販売



アフタヌーンティー -kitayama sugi-



ホットストーンヘッドトリートメント



パステルで描く京の錦秋 大人の芸術宿泊プラン

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9月1日(金)～11月30日(木)の期間中、秋色に染まってゆく京都の趣を感じる秋限定商品を販売いたします。

天神川沿いに広がる紅葉に臨むレストラン「TENJIN」では、「収穫」をテーマにかぼちゃやさつま芋、柿や無花果など、秋の味覚を贅沢に取り入れた秋季限定のアフタヌーンティーを、またランチやディナーでは、秋に旬を迎える京丹波産の大黒本しめじや丹波栗といった地元京都の食材、良質なフォアグラやトリュフをフレンチの技法で仕立てたメニューをご提供いたします。“大人の社交場”をテーマにした「ザ バー」では、定番のカクテルを瑞々しい巨峰でアレンジしたフルーティな「巨峰のコスモポリタン」、相性の良いラムとチャイに紅茶リキュールを加えた、スパイス香る「フロズン・ラムチャイ」と、心地の良い秋の夜長に寄り添うオリジナルカクテル2種をお楽しみいただけます。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」では、天神川の清流を受けたホットストーンを使用し、額から頭皮、首やデコルテなど頭部全体をマッサージすることで血流やリンパの流れを整え、安眠へと導く「ホットストーンヘッドトリートメント」が登場。天然温泉の足浴や、京都産北山杉やヒノキのアロマの芳香浴がリラックス効果を高め、ヘッドトリートメントで睡眠の質を高めます。

芸術の秋にちなんだ宿泊プランとして、ROKU KYOTOでの滞在の思い出や秋の風景を1枚の絵に描き上げていただく「パステルで描く京の錦秋 大人の芸術宿泊プラン」が登場いたします。京都出身のアーティスト・カナコスミス先生のプライベートレッスンのもと、京都の老舗パステルメーカーの作る「京色パステル」を使って鷹峯の秋の景色を描きとめていただく本プランでは、非日常な空間で京都の美意識にふれるひと時をお過ごしいただけます。

色彩豊かに染まっていく鷹峯の紅葉の中で、この時季にしか体験することのできないお料理やスパ、宿泊プランを通じて、ROKU KYOTOならではのひとときをお過ごしください。

テーマは「収穫」 — 味わい深い秋の味覚を堪能するアフタヌーンティーセット

かぼちゃのクリームチーズケーキや柿のタルトタタン、キャラメルグラサージュをまとったスイートポテトなど、秋に旬を迎える食材をふんだんに使用した秋色のスイーツをご用意。中でも、巨峰シロップを浸み込ませたババと自家製わらび餅に、巨峰のクレームシャンティを重ねた一品は、ROKU KYOTO のオリジナルアイテムです。その他、無花果とシェブルチーズのブリュレや、京丹波産の大黒本しめじとコンテチーズを合わせたスコーンなど、秋の味覚の旨味を凝縮したセイボリーが揃います。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、秋めく自然に包まれた風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9月1日(金)～11月30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 9種 / セイボリー 3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。

豊かな自然に囲まれたロケーションで味わう、秋の恵み

「自然・芸術・料理」をモチーフに、四季折々の厳選素材をフレンチの技法で美しくドレスアップした料理を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、秋が育む自然の恵みや地元京都の食材を使用したメニューをご用意いたします。

◇ 「シェフズテーブル」 秋のメニュー 一例



鯛 トリュフ トウルト

柔らかで淡白な鯛と、トリュフを加えた帆立貝のムースのパイ包み焼き。ハーブの香るベアルネーズソースとともにお召し上がりください。



雉 丹波栗 ノワゼット

高知県手箱山の麓で育った雉の胸肉を2種の味わいで。1つはシンプルに雉肉の旨味を楽しみ、もう1つは味噌とヘーゼルナッツ、丹波栗のコンディメントを合わせました。雉のガラからとったシンプルなソースが味わいを引き立てます。

◇ 「オールデイダイニング」 秋のメニュー 一例



**茸のスープ フォアグラ
コンテ・ド・モンターニュ**

ヘーゼルナッツが香る旬のきのこを使ったクリームスープと、フォアグラと京丹波産大黒本しめじ、トランペット茸を使用したヴォロヴァン。香り豊かな秋の味覚をお楽しみいただけます。



京鴨 九条ねぎ トリュフ

京鴨の胸肉は、10種の自家製スパイスをまぶしじっくりとロースト。京の伝統野菜・九条ねぎと旬のトリュフを合わせた、風味豊かなメインディッシュです。



無花果 モンブラン カシス

フレッシュな無花果とコンポートをチョコレートシェルに入れ、スパイスを効かせた栗のペーストでモンブラン仕立てにし、甘酸っぱいカシスのアイスクリームを合わせた秋らしいデザートです。

◇ 「ザ バー」



巨峰のコスモポリタン

世界中で愛される定番のカクテルに、秋のエッセンスを添えた一杯。克蘭ベリーの代わりに使用する旬の巨峰は皮ごとブレンダーにかけ丁寧に濾すことで、爽やかな酸味と苦みをそのままに、深みのある美しい色合いのウォッカベースカクテルです。



フローズン・ラムチャイ

まだ暑さの残る秋口にぴったりな、スパイス香るフローズンカクテル。ベースのラムに、チャイと紅茶リキュールを加え、クローブで香り付けした優しい甘みのカクテルです。仕上げにトッピングするローストナッツとチョコレートで、香ばしさとまろやかさをプラスしました。

■ レストラン「TENJIN」秋メニュー 概要

【提供期間】2023年9月1日(金)～11月30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「コスモポリタン -巨峰-」「チャイとナッツのフローズンカクテル」各 2,900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。

天神川の清流を受けたストーンで行うヘッドヒーリングトリートメントで、良質な睡眠へと導く

季節の変わり目、夏の疲れを癒し寒い冬を乗り越えるため、この秋は「安眠」をテーマに、北山杉やヒノキのアロマとホットストーンを組み合わせ頭部や首の凝りを解きほぐす「ホットストーンヘッドトリートメント」を販売いたします。天然温泉の足浴に始まり、安眠効果が高いとされる京都産北山杉やヒノキの精油をブレンドしたアロマで呼吸を整えた後、ホテルの敷地内を流れる清流「天神川」で清めた玄武岩をおよそ60°Cに温め、額から頭皮、首、肩、そしてデコルテを順に優しくマッサージしていきます。程よい温かさのホットストーンを用いて血流やリンパの流れを整え、筋肉の緊張や凝りをほぐし、自律神経の中枢に働きかけることで、心身ともによりリラックスした状態へと導き、高い安眠効果が期待できます。トリートメント終了後は、客室やご自宅でも癒しを感じていただきたいという思いから、お土産として北山杉アロマコースターをお持ち帰りいただきます。心身の健康を保つためのカギとなる“睡眠”を今一度見つめ直し、睡眠習慣をリセットするきっかけに THE ROKU SPA のヘッドトリートメントをご利用ください。



敷地内の天神川で清められた玄武岩



ホットストーンヘッドトリートメント

■「ホットストーンヘッドトリートメント」概要

【販売期間】2023年9月1日(金)～11月30日(木) ※前日までに要予約

【提供時間】10:30～21:00 (19:30 最終受付)

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】1名様 ¥22,138

【内容】・天神川の清流で清めたホットストーンを用いたヘッドトリートメント
・お土産「北山杉アロマコースター」

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/spa/roku-spa>

電話：075-320-0136 (受付時間 10:30～21:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

京色パステルで描く秋の ROKU KYOTO— 感性を磨くアートな宿泊プラン

秋の深まりとともに、黄、橙、赤色へと装いを変える山々や木立の大自然に囲まれた ROKU KYOTO では、芸術の秋にちなみ、優しい色合いのパステルで旅の思い出を描くアートな宿泊プラン「パステルで描く京の錦秋 大人の芸術宿泊プラン」を販売いたします。京都出身のアーティスト・カナコスミス先生のプライベートレッスンのもと、パステルの使い方や描き方、描法ポイントを交えた丁寧なレクチャーを受けながら、ROKU KYOTO での滞在の思い出や鷹峯の美しい風景を 1 枚の黒谷和紙の上に描いていただきます。使用するのは、京都で 100 年以上愛されてきた老舗パステルメーカーが 1 本 1 本手作業で作る「京色パステル」、体験後はお土産としてお持ち帰りいただけます。出来上がった絵は、京都産北山杉でできた特製フレームに入れ、世界にひとつだけのアート作品に仕立てます。またレッスンの最後には、カナコスミス先生がリクエストに応じてその場で似顔絵やお好きなイラストを 1 枚描き上げ、プレゼントとしてお渡しいたします。ご家族や友人との旅の思い出に、または新しい趣味のスタートとして、今のあなたにしか描きとめることができない情景を描きながら、ROKU KYOTO での滞在をゆったりとお楽しみください。



パステルで描く京の錦秋 大人の芸術宿泊プラン



京色パステル

◇ Kanako Smith

1982 年、京都府生まれ。京都嵯峨芸術大学観光デザイン学科卒業。デザイン事務所を経て、フリーランスのグラフィックデザイナー&イラストレーターとしてよーじやのパッケージデザイン、john masters organics のイラストなどを担当。現在は、アーティストとしてその時々で興味のあるモチーフや画材で作品を制作、個展や似顔絵イベントを定期的で開催。店舗の壁やウィンドウなどミューラルアーティストとしても活動している。

< 個展歴 >

2021 年 7 月 MIZPAM とカフェ nest.にてグループ展開催。

2022 年 11 月 初の個展「Garden.」を京都東山のギャラリー-telescope にて開催。

2023 年 5 月 個展「COORDINATE」を京都二条城のカフェギャラリー-NOW & THEN にて開催。



■「パステルで描く京の錦秋 大人の芸術宿泊プラン」概要

【宿泊期間】2023年9月1日(金)～11月30日(木)のご宿泊

【料金】146,370円～(デラックス2名1室1泊あたり)

【内容】・1泊2日のご宿泊

- ・カナコスミス先生のプライベート絵画レッスン
- ・カナコスミス先生が描く絵のプレゼント(1グループ1枚)
- ・お土産「京色パステル」

【ご予約】電話：075-320-0111(受付時間 9:00～18:00)

メール：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5日前までとさせていただきます。

※3名様でご宿泊の場合は、別途朝食代などがかかります。

※添い寝は、ベッド1台(エキストラベッド除く)につき12歳以下のお子様1名までとさせていただきます。

※写真はすべてイメージです。

「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

Facebook：www.facebook.com/roku.kyoto.lxr

Instagram：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ン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

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 TEL：075-320-0156

公式サイト URL：www.rokukyoto.com