



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2023年10月19日(木)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO 山麓の静かなときを味わう 季節限定 冬商品のご案内

雪降る鷹峯の冬の森をイメージしたアフタヌーンティーセットの提供

冬の味覚をフレンチの技法で仕立てるランチ&ディナー

温活をテーマに身体を芯から温めるハーバルスチーム付きトリートメントプランの販売



アフタヌーンティー -kitayama sugi-



シェフズテーブル
「NIKUJAGA 牛リブロース 大黒本しめじ」



SPA「ウインターハーバルスチーム」

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12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間中、レストラン「TENJIN」や「THE ROKU SPA」にて、冬限定商品を販売いたします。

鷹峯の豊かな自然に包まれたレストラン「TENJIN」では、雪の積もった木々に鮮やかな赤い実が映える冬の森をイメージした「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」をご提供いたします。柚子やオレンジ、京都紅茶を使用したホワイトカラーのスイーツ、トリュフ入りのコロッキーバーガーや聖護院かぶと金柑のスコーンなど、冬の味覚を取り入れた品々を北山杉に見立てたアフタヌーンティースタンドをご用意いたします。

ディナータイムのみオープンする TENJIN の「シェフズテーブル」では、“肉じゃが”をフレンチの技法とシェフの感性で新たに仕立てた「NIKUJAGA 牛リブロース 大黒本しめじ」や、自家製スパイスでローストした京鴨と冬の根菜を合わせた「京鴨 根菜 サルミソース」など、この時期この場所でしか味わうことのできない革新的なメニューをご提供いたします。また、“大人の社交場”をテーマにした「ザ バー」では、アイリッシュウイスキーをベースにしたカクテル「アイリッシュコーヒー」をチョコレートとジンジャーシロップでアレンジした、寒い冬にぴったりなホットカクテル「ショコラアイリッシュ」をご用意いたします。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」ではこの冬「温活」をテーマに、国産のヨモギやユーカリ、黒文字といった薬草の蒸気により身体を芯から温め、血行促進や新陳代謝を高める「ウインターハーバルスチーム」を販売いたします。ハーバルスチーム後に行う足浴やボディトリートメントとの相乗効果により身体全体を内側から温めることで、女性特有の身体の悩みや冷えからくる肩こりなどにも効果的です。

鷹峯三山の麓に佇む ROKU KYOTO で、ゆっくりと流れる静かな冬のひとときをお過ごしください。

雪降る鷹峯の冬の森をイメージしたアフタヌーンティーセット

煌びやかなスノードームに見立てたエルダーフラワーとホワイトチョコレートのムースゼリー、京都紅茶のミルクフィッシュや柚子香るウィークエンドシトロンなど、冬の午後のティータイムを華やかに演出するホワイトカラーのスイーツがラインナップ。オレンジ香る自家製わらび餅にチョコレートリキュールを染み込ませたババを合わせ、純白なクレームシャンティを重ねたスイーツは、ROKU KYOTO オリジナルの一品です。その他、トリュフ入りのコロッケバーガーや、聖護院かぶと金柑のスコーンなど、冬の味覚を使用した紅色のセイボリーをご用意。ジンジャーやシナモンのフレーバーティーなど 8 種類のオリジナルティーセレクションとともに、壮麗な鷹峯の自然の中で味わうアフタヌーンティーをお楽しみください。



■ 「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」 概要

【販売期間】2023年12月1日(金)～2024年1月31日(水) ※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)

【ご予約】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>
電話：075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)

※スイーツの一部にお酒を使用しております。変更をご希望の方はご予約時に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。

冬に旬を迎える食材で仕立てるランチ&ディナー

3つのシーンに分かれたレストラン「TENJIN」。10品で構成された季節限定の特別メニューをご提供するディナー限定の「シェフズテーブル」、季節の味覚や地元食材を使用したナチュラルフレンチをご提供する「オールデイダイニング」、水盤に面した幻想的な空間の「ザバー」と、各シーンそれぞれで京都の冬を楽しむお料理やカクテルをご提供いたします。

◇ 「シェフズテーブル」 冬のメニュー 一例



NIKUJAGA 牛リブローズ 大黒本しめじ

柔らかな国産牛ロースをさっと火を通し、トリュフで香り付けしたポテトピュレ、大黒本しめじを重ね、和風テイストのグレイビーソースを注いで完成する、まるで肉じゃがを連想するような一皿です。



京鴨 根菜 サルミソース

自家製スパイスでローストした京鴨胸肉に、赤ワイン、鴨の出汁、レバーで仕上げたクラシカルなソースを添えて。グランメール風に仕立てた冬の根菜のトッピングと合わせてお召し上がりください。

◇ 「オールデイダイニング」 冬のメニュー 一例



平目 カリフラワー 唐墨

粉雪の舞う冬の雪景色をイメージした一皿。ふっくらと低温調理で柔らかかに蒸した平目は、旬を迎えるカリフラワーの甘み広がる滑らかなピュレと、程よい塩味の唐墨と一緒に召し上がってください。



京丹波鹿 ポトフ 山椒 味噌

味噌と山椒でマリネした京丹波鹿のローストを、蓮根や牛蒡、きのこ類とともに、鹿から取ったコンソメスープでポトフ仕立てに。



ピスタチオ オレンジ 黒胡椒

オレンジが香るキャラメルビスターシュ。キャラメルのコクとオレンジの酸味に、アクセントで黒胡椒を添えた、華やかなデザートです。

◇ 「ザ バー」 冬のカクテル

「ショコライリッシュ」

芳醇な香りのアイリッシュウイスキーをベースに、チョコレートとコーヒーで甘みとコクをプラスし、ミルクフォームを浮かべた一杯。仕上げに生姜の風味を移すことで、底冷えの京都の冬にぴったりなオリジナルホットカクテルに仕立てました。



■ レストラン「TENJIN」冬メニュー 概要

【提供期間】2023年12月1日(金)～2024年2月29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「ショコライリッシュ」 2,900円

【ご予約】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。

季節のハーブの蒸気で身体を芯から温めるナチュラルハーバルスチーム

冷えからくる血行不良や寒さで縮こまった身体をほぐすべく、2023年の冬は「温活」をキーワードに、季節のハーブを用いたハーバルスチームとボディトリートメントを組み合わせた「ウインターハーバルスチーム」を販売いたします。ハーバルスチームは、別名「よもぎ蒸し」ともいわれ、漢方薬の蒸気を身体に当てて皮膚や粘膜から薬効成分を吸収させ、発汗とともに老廃物を排出、体温の上昇により基礎代謝を上げるのが特徴です。THE ROKU SPAでは、国産のヨモギやユーカリ、ミカンの皮のほか、黒文字やエストラゴン、ダイウイキョウなど数種類のハーブを組み合わせた蒸気をゆっくりと身体の下から当てていきます。ハーブの香りに包まれた後、オリジナルアロマブレンドオイルを使用したボディトリートメントで、温まった身体をさらにほぐしていきます。トリートメント終了後には、身体と心を緩めるホットジンジャーティーをご用意。トリートメント全体を通じて身体を芯から温めていただき、保温と発汗により新陳代謝を高めることで、身体の不調改善を目指します。ホテルSPAで体験するハーバルスチームで、至福のリラックスタイムをお過ごしください。



ナチュラルハーバルスチーム イメージ



ボディトリートメント

■「ウインターハーバルスチーム」概要

【販売期間】2023年12月1日(金)～2024年2月29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 36,180円

【内容】・ナチュラルハーバルスチーム 20分
・インスピレーション カスタマイズ トリートメント 60分

【ご予約】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。

「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&リゾーツ 概要

LXR ホテルズ&リゾーツは、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&リゾーツは、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&リゾーツ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

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