



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2024年4月9日(火)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO がお贈りする京都の涼 季節限定 夏商品のご案内

瑞々しい旬の果物を使用したスマートロピカルアフタヌーンティーの提供
白桃とマンゴー、2種のフレーバーで仕立てるパフェ氷の販売
京都の夏の風物詩・納涼床での京会席ランチが付いた宿泊パッケージの販売



スマートロピカルアフタヌーンティー



夏 麓 氷 2 種



納涼床京会席ランチ付きサマープラン

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、2024年6月1日(土)～9月30日(月)の期間中、レストラン「TENJIN」や「THE ROKU SPA」にて、夏限定商品を販売いたします。

緑豊かな自然に包まれたレストラン「TENJIN」では、マンゴーやパイナップル、桃、ココナッツなど瑞々しい旬の果物を使用した「スマートロピカルアフタヌーンティー」をご提供いたします。また、7月からは2ヶ月限定で、パフェとシェイブアイスを掛け合わせた華やかなパフェ氷「夏 麓 氷」を販売。桃のエスプーマとヨーグルトシェイブアイスを組み合わせた白桃フレーバー、杏仁とココナッツのパンナコッタをアップルマンゴーシェイブアイスで包み込んだマンゴーフレーバーの2種をご用意いたします。水盤に面した空間の「ザ バー」では、白桃とシャンパーニュで仕立てる「白桃のベリーニ」、金木犀が香る桂花陳酒をベースとした「フレッシュライチの楊貴妃」と、甘く爽やかなサマーカクテル2種が夏の暑さを心地よくクールダウンさせます。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」からは、スイス発のコスメティックブランド「ヴァルモン」によるスクラブケアとボディトリートメントを組み合わせた「ヴァルモン ボディスクラブ&トリートメント」を販売いたします。夏の紫外線で疲れた肌をスクラブで栄養を与えながら磨き上げ、ヴァルモンが ROKU KYOTO のためだけに考案したオリジナルボディトリートメントで肌に潤いと活力を与えていきます。

およそ 35,000 坪のしょうざんリゾート京都内に位置する ROKU KYOTO では、敷地内を流れる紙屋川に張り出した「渓涼床」での京会席ランチが付いた宿泊パッケージ「納涼床京会席ランチ付きサマープラン」を販売いたします。鱧しゃぶや鮎の汐焼きなど夏の味覚をふんだんに取り入れた京会席ランチを、水の瀬音や夏木立の緑に癒されながらご堪能いただける、この時季だけの雅なお食事&ご滞在をお楽しみください。

都会の喧騒から離れた京都の奥座敷・洛北にて、暑い夏を軽やかに乗り切る ROKU KYOTO ならではの「涼」をお届けいたします。

マンゴーやパイナップル、ココナッツなど夏のフルーツを取り入れたトロピカルなアフタヌーンティーセット

麦わら帽子やひまわり、スイカといった夏らしいモチーフを取り入れ、瑞々しい夏の果実で仕立てる全 10 種のスイーツをご用意いたします。中でも、パイナップルのリキュールを染み込ませたババにレモンガラスの自家製わらび餅を重ね、その上からココナッツのクレーンクリームを絞った一品は、ひまわりの花びらに見立てたドライパイナップルをあしらひ、夏らしい装いに。また、穴子の手鞠寿司やタンダリーチキンバーガーのほか、枝豆と黒胡椒のスコーンなど、充実したセイボリーもラインナップいたします。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、至福のティータイムをお過ごしください。



■ 「サマートロピカルアフタヌーンティー」概要

【販売期間】2024年6月3日(月)～9月1日(日) ※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】7,000円

【内容】スイーツ 10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)

【メニュー】

[壺の段] 向日葵 ～パイナップル・ココナッツ・ババ～

[式の段] ケーク フロマージュ ベリー / 西瓜 パルフェグラス / 麦わら帽子 ～マンゴー・パッションフルーツ～

[参の段] スパイシーチキン ミニバーガー / 穴子 手鞠寿司 / 鴨生ハム パパイア

[肆の段] ボンボンショコラ / 抹茶シュークリーム / 白桃 グロゼイユ / 檸檬 ココナッツ フロランタン

[伍の段] Beer レモンスカッシュ 紅茶 / メロン エルダーフラワー

[陸の段] スコーン 2種 (プレーン、枝豆) / ROKU KYOTO オリジナルジャム / クロテッドクリーム

[オリジナルティーセレクション]

京都紅茶 / 京都紅茶 & フラワー / 京都紅茶 & ジンジャー / 京都紅茶 & シナモン / 京都アールグレイ /

ミックスハーブティー & 緑茶 / フレッシュハーブティー / ほうじ茶 & カモミール

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。

桃とマンゴー2種のフレーバーで仕立てる華やかなパフェ氷が夏季限定で登場

パフェとシェイプアイスを掛け合わせたハイブリットなかき氷「夏 麓 氷」が今年も夏季限定で登場いたします。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「夏 麓 氷 芒果」の定番パフェ氷に加え、今年は白桃フレーバー「夏 麓 氷 白桃」が新たに登場。相性の良い白桃エスプーマとヨーグルトシェイプアイスを組み合わせた桃尽くしの一品です。口溶けなめらかなシェイプアイスを使用したボリューム感たっぷりの夏季限定メニューをご賞味ください。



夏 麓 氷 白桃 4,048 円

上品な甘さの赤桃エスプーマ、爽やかなエストラゴンのパルフェグラスに、口どけのよいヨーグルトシェイプアイスを組み合わせたパフェ氷。果汁滴る白桃の果肉やゼリー、レモングラスの自家製わらび餅をトッピングした夏のデザートです。ヨーグルトシェイプアイスのまろやかな酸味と白桃の清々しい甘みのハーモニーをお楽しみください。



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の自家製わらび餅を散りばめました。

■ パフェ氷「夏 麓 氷」 概要

【販売期間】2024年7月1日(月)～9月1日(日)

【営業時間】12:00～21:00

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】「夏 麓 氷 白桃」4,048 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。

夏に旬を迎える食材をふんだんに取り入れたランチ&ディナー、爽やかなサマーカクテル2種

「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



GYOZA ～ラビオリ・イノシシ・米～



(左)七谷鴨 水茄子 サルミソース (右)鴨南蛮

◇ 「オールデイダイニング」 夏のメニュー 一例



アオリイカ カルボナーラ



仔羊 夏野菜 スペアリブ風



白桃 生姜 トンカ豆

◇ 「ザ バー」 サマーカクテル



フレッシュライチの楊貴妃

金木犀の香りに移した白ワイン「桂花陳酒」をベースに、フレッシュライチをまるごと2個使用した鮮やかなスカイブルーのカクテル。ライチとグレープフルーツジュースを合わせた瑞々しい味わいが特徴です。



白桃のベリーニ

旬を迎えた白桃とシャンパーニュで仕立てるカクテル。白桃半個分の果肉をまるごと使用し、そこにパッションフルーツのリキュールをほんの少し加えた、果実味あふれる爽やかな一杯です。

■ レストラン「TENJIN」夏メニュー 概要

【提供期間】2024年6月3日(月)～9月1日(日)

【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 36,500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 8,800円～ / ディナー 17,500円～

ザ バー 「フレッシュライチの楊貴妃」2,900円 「白桃のベリーニ」3,100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。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

真夏を輝く素肌で迎えるヴァルモンのスクラブとトリートメントのコンビネーションパッケージ

紫外線により肌のバリア機能が低下する夏の季節、肌に栄養を与えながら角質を取り除くスクラブケアと代謝を活性化させるボディトリートメントを組み合わせたスパパッケージ「ヴァルモン ボディスクラブ&トリートメント」を販売いたします。スイスの自然と先進科学を取り入れたコスメティックブランド・ヴァルモンのスクラブで、デコルテから足のつま先まで全身を隈なく磨き上げていきます。ヴァルモンのスクラブは粒子が細かく滑らかなテクスチャーで肌当たりも柔らかいため、様々な肌タイプに適しています。スクラブで毛穴の汚れや古い角質を取り除いた後は、ROKU KYOTO だけでお楽しみいただけるヴァルモンオリジナルボディトリートメント「ヴァイタリティ オブ ザ ボディ by ROKU」で疲れた身体を解き放ち、更には全身のパワーが漲るような活力アップの感覚をお楽しみいただけます。長いストロークでゆったりと全身をほぐしていくエフルラージュの手法と、ヴァルモン独自のバタフライムーブメントの両方を取り入れることで、肌に活力を与えるとともに神経の緊張を緩和させ、五感を解き覚ますリラクセスした状態へと導きます。雄大な鷹峯の自然に包まれた THE ROKU SPA ならではのトリートメント体験を通じ、この夏を生き生きと輝く素肌でお過ごしください。



ヴァルモン ボディスクラブ



ヴァルモン ボディスクラブ商材 イメージ



スパ レセプション

■「ヴァルモン ボディスクラブ&トリートメント」概要

【販売期間】2024年6月1日(土)~8月31日(土) ※前日までに要予約

【提供時間】10:30~21:00 (19:00 最終受付)

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】1名様 35,420円

【内容】・ヴァルモン ボディスクラブ 45分
・ボディトリートメント「ヴァイタリティ オブ ザ ボディ by ROKU」45分
・ヴァルモン ミニギフトのお土産

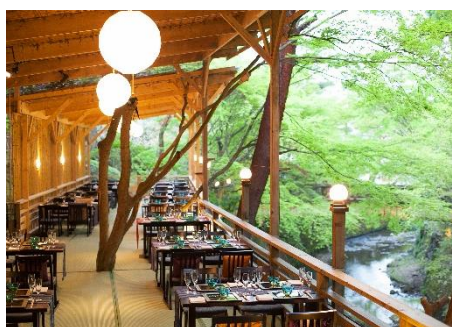
【ご予約】URL：<https://www.rokukyoto.com/spa/roku-spa>

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。

京の夏の風物詩「納涼床」を緑あふれる自然豊かなリゾート地で堪能

京都・洛北の緑豊かな京の山々を借景に、鷹ヶ峰の麓に築かれたしょうざんリゾート京都の南に位置するROKU KYOTO ではこの夏、同じリゾート内に夏季限定でオープンする「溪涼床」での川床京会席ランチが付いた宿泊プランが登場いたします。約 35,000 坪の広大な敷地内を流れる紙屋川の上に張り出した「溪涼床」では、京都の夏の風物詩・納涼床が体験でき、鮎の汐焼きや鱧しゃぶなど、旬の素材を活かした京会席をご提供いたします。お食事後はホテルへ戻りチェックイン、窓一面に広がる雄大な自然の景色に浸るお部屋での寛ぎ時間や、天然温泉を使用した屋外サーマルプールでのリラックスタイムなど、思い思いの時間をお過ごしいただけます。美しい夏木立に囲まれ、紙屋川からの涼やかな風を感じながら、風情漂う夏のひとときをご体験ください。



しょうざん 溪涼床



涼風鈴音 お料理イメージ



客室 デラックスルーム

■ 「納涼床京会席ランチ付きサマープラン」概要

- 【 宿 泊 期 間 】 2024 年 5 月 7 日(火)～9 月 30 日(月)のご宿泊
- 【 料 金 】 134,500 円～ (デラックスルーム 2 名 1 室 1 泊あたり)
- 【 内 容 】 ・1 泊 2 日のご宿泊 (朝食付き)
 - ・「溪涼床」での川床京会席ランチコース「涼風鈴音」
- 【 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 14 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、別途朝食代などが掛かります。

※添い寝は、大人 1 名につき 12 歳以下のお子様 1 名とさせていただきます。

※溪涼床のご利用はチェックイン日の 13:00 からのみのご案内となります。

「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&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、タイムレスな冒険心を刺激する独立した気鋭のラグジュアリーホテルが厳選された受賞歴を誇るコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、独自のストーリーと特徴的なその土地のエッセンスが注ぎ込まれ、お客様へラグジュアリーな体験を提供します。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。ヒルトンの公式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://www.instagram.com/lxrhotels/)、 <https://www.instagram.com/lxrhotels/>、 <https://www.facebook.com/lxrhotels>

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