



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

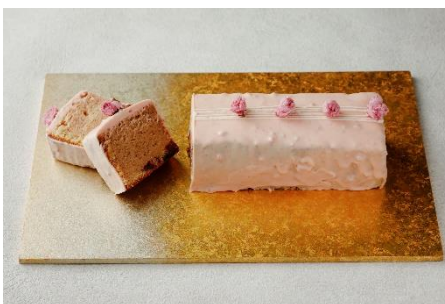
2025年1月10日(金)  
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

## ROKU KYOTO 季節限定 春商品のご案内

苺とチェリーが華やぐ春の果実のアフタヌーンティーセットの販売  
桜香るパウンドケーキや宇治抹茶づくしパフェの提供  
酵素ドリンクとセルライトケアを組み合わせたスパパッケージの販売



スプリングアフタヌーンティー -苺&桜桃-



桜パウンドケーキ



KOSO&シェイプトリートメント

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、2025年3月1日(土)~6月1日(日)の期間中、レストラン「TENJIN」やスパ「THE ROKU SPA」にて、春限定商品を販売いたします。

天神川沿いの緑豊かな自然に包まれたレストラン「TENJIN」では、甘酸っぱい苺とチェリーで仕立てる春の果実のアフタヌーンティーセット「スプリングアフタヌーンティー -苺&桜桃-」をご提供いたします。苺のタルトやマカロン、グリオットチェリーのガトーやレアチーズケーキ、桜餅にみたてたチェリーのババなど、華やかなスイーツがティースタンドを淡いピンクに染め上げます。また、季節限定のテイクアウトスイーツとして、桜とグリオットチェリーで仕立てる春色の「桜パウンドケーキ」を販売するほか、宇治抹茶づくしの「ROKU KYOTO 春パフェ -宇治抹茶-」も期間限定で登場いたします。

水盤に面した幻想的な空間の「ザ バー」では、桜の葉の香りを思わせるズブロッカに辛口のシェリー酒を合わせた「フルール・ドゥ・スリジエ」、桜餅のような上品で甘い香り漂うジャパニーズクラフトジンと日本酒をマティーニスタイルで楽しむ「挿頭草」と、桜をテーマにしたカクテル2種をご用意いたします。また、新緑の季節の訪れとともに、ウォッカをベースに黒豆ほうじ茶とエスプレッソが溶け合う「黒豆ほうじ茶のエスプレッソマティーニ」や、瑞々しいフレッシュキウイを贅沢に使用した「ゴールデンキウイのマティーニ」が登場。春の夜のバータイムを優雅に演出いたします。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」では、酵素ドリンクとニューヨーク発のスキンケアブランド「SUNDARI」を使ったボディトリートメントを組み合わせた「KOSO&シェイプトリートメント」を販売いたします。酵素ドリンクで腸内環境を整え免疫力を上げ、不要な物を排出する力と必要な栄養を吸収する力を高めた後、アーユルヴェーダハーブのゴツコラや植物エキスを配合したローションでボディラインを整えていきます。桜のフットバスやアフターティーとともに、冬に溜め込んだ脂肪やストレスを解きほぐす、春のリセットプログラムをご体験ください。

都会の喧騒から離れた静謐な空気が流れるリゾートエリアで、春の芽吹きを感じながら上質な時間を ROKU KYOTO にてお過ごしください。

## 苺とチェリーが紡ぐ、春爛漫のシーズナルアフタヌーンティー

花と蝶をあしらった苺ムースや苺タルト、苺とジャスミンのスコーン、グリオットチェリーとピスタチオのガトーなど、甘酸っぱい苺とチェリーで仕立てる春の果実のアフタヌーンティーをご提供いたします。チェリーリキュールを染み込ませたババの上に粒あん、求肥、グリオットチェリー、淡いピンクの桜クリームを重ねた一品は、和洋折衷な桜餅をイメージ。また、グリーンピースと桜海老のキッシュやスモークサーモンのタルタルといったセイボリーも、お花見気分を一層高めます。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、うららかな午後のひとときをお過ごしください。



### ■「スプリングアフタヌーンティー -苺&桜桃-」概要

【販売期間】2025年3月3日(月)～6月1日(日) ※前日までに要予約

【営業時間】12:00～16:30 (14:30 L.O.)

【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 13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] 桜餅 グリオット ババ

[式の段] レアチーズ グリオット/ベリームース/アールグレイ パルフェ

[参の段] 蟹クリームコロッケ ミニバーガー/桜海老 グリーンピース キッシュ/スモークサーモン タルト

[肆の段] マカロン あまおう/ストロベリータルト/ピスタチオ グリオット/ボンボンショコラ

[伍の段] 苺パンナコッタ ラズベリー/ローズ スカッシュ

[陸の段] スコーン2種 (プレーン、苺ジャスミン) / 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&コーヒーセレクション]

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/コーヒー/カフェラテ/

カプチーノ/カフェオレ/エスプレッソ

※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。

## うらかな春のティータイムに寄り添う、桜×チェリーのパウンドケーキ

桜の葉とグリオットチェリージャムをたっぷり練り込んだ生地を、食感が楽しい桜クランチ入りのチョコレートと桜の塩漬けをアクセントに加えて仕上げた季節限定のテイクアウトスイーツ。ふくよかでしっとりとした口当たりのパウンドケーキは、ほんのりとした塩気と果実の程よい酸味、チョコレートの優しい甘みが調和し、バランスの取れた絶妙な味わいをお楽しみいただけます。春のお出掛けやピクニック、ティータイムのおともに、桜フレーバーの焼き菓子をご賞味ください。



### ■「桜パウンドケーキ」概要

- 【販売期間】2025年3月1日(土)～4月30日(水)
- 【販売場所】レストラン「TENJIN」またはオンラインショップ
- 【店頭販売時間】11:00～19:00
- 【料金】4,860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)

※表示価格には消費税8%が含まれます。

## 宇治抹茶をふんだんに使用した春限定パフェ

口だけなめらかな宇治抹茶のテリーヌやクラム、クランチ、クレームシャンティのほか、爽やかな京都水尾産柚子のゼリー、粒あんや求肥など、和と洋のエッセンスが溶け合った抹茶づくしのパフェをご提供いたします。見た目はシンプルながら、10種類以上のパーツのバランスを計算して組み立てることで、ひと口ごとに多彩な食感や味わいに出会えます。風そよぐ山麓の自然に囲まれたレストラン TENJIN にて、宇治抹茶の香りと味わいに浸るスイーツタイムをご堪能ください。



### ■「ROKU KYOTO 春パフェ -宇治抹茶-」概要

- 【販売期間】2025年4月1日(火)～6月1日(日)
- 【営業時間】12:00～22:00 (21:00 L.O.)
- 【提供場所】レストラン「TENJIN」
- 【料金】3,795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。

## 選び抜かれた旬の食材が魅せる、春のランチ&ディナー

レストラン「TENJIN」は、ディナータイムのみオープンする完全予約制の「シェフズテーブル」、季節の味覚や地元食材を贅沢に使用したナチュラルフレンチを提供する「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3つのシーンに分かれ、各シーンそれぞれで春の恵みを取り入れたここでしか出会うことのできない食体験をご提供いたします。

### ◇ 「シェフズテーブル」 春のメニュー 一例



#### ロワール産ホワイトアスパラガス 炭 桜海老

上品な甘みとほろ苦さのバランスが取れたフランス・ロワール産ホワイトアスパラガスの炭焼きを、桜海老やフィンガーライム、ヘーゼルナッツやペアルネーズソースなど、春らしいコンディメントとともにお召し上がりください。



#### 鶉 ファルシ

スペイン産鶉にミンチ肉や鴨のフォアグラ、香ばしいヘーゼルナッツなどを詰め、丁寧にローストしたメインディッシュ。クラシックな赤ワインソースが、柔らかな鶉肉の旨みを引き立たせます。

### ◇ 「オールデイダイニング」 春のメニュー 一例



マグロ アボカド 菜園



仔牛 網笠草 キャベツ



苺 ローズ 紅茶

### ■ レストラン「TENJIN」春メニュー 概要

【提供期間】2025年3月3日(月)～6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.)

【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 Prix-fixe Menu A 8,800円 / Prix-fixe Menu B 11,300円

ディナー 春 -Spring- 10,000円 / 麓 -ROKU- 17,500円 / 天神 -TENJIN- 24,000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。

## “大人の社交場”をテーマにしたザ バーが贈る、春限定のカクテル4種

◇ 2025年3月3日(月)～4月15日(火)



### フルール・ドゥ・スリジエ

桜の葉の香りにも似たパイソングラスを香り付けに使用したウォッカ「ズブロッカ」と辛口のシェリー酒に、華やかな桜のリキュールを加えたカクテル。ふわりと漂う桜の香りとともに、桜餅のような味わいが口の中に広がります。



### 挿頭草 (かざしぐさ)

“京のお花見”をテーマにした桜カクテル。数量限定販売のジャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉SAKURA BLOOM EDITION」をベースに、京都の日本酒、ドライな味わいのシェリー酒を合わせた、マティーニスタイルの一杯です。

◇ 2025年4月16日(水)～6月1日(日)



### 黒豆ほうじ茶のエスプレッソマティーニ

雑味のないクリアな口当たりのウォッカに、香ばしい黒豆ほうじ茶とコク深いエスプレッソを合わせた一杯。アクセントに黒蜜を加え、心ほどける和のテイストも感じていただけます。



### ゴールデンキウイのマティーニ

京都のドライジンをベースに、甘く瑞々しいゴールデンキウイが主役のマティーニ。フレッシュキウイとエルダーフラワーシロップの爽やかな甘みを、キレのあるジンが引き締めます。

## ■ レストラン「TENJIN」ザ バー スプリングカクテル 概要

【提供期間】2025年3月3日(月)～6月1日(日)

【営業時間】17:30～23:30 (L.O.)

【料金】「フルール・ドゥ・スリジエ」2,300円

「挿頭草」2,800円

「黒豆ほうじ茶のエスプレッソマティーニ」2,800円

「ゴールデンキウイのマティーニ」2,800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。

## 身体の内側と外側、両方からアプローチするボディリセットトリートメント

春を感じる暖かな陽気とともに、初夏にかけて薄着になっていくこの季節、冬の間溜め込んだ脂肪や身体の老廃物をスッキリ流し整えるスパパッケージ「KOSO&シェイプトリートメント」を販売いたします。最初にお召し上がりいただく酵素ドリンクで腸内環境を整えることで、後のボディトリートメントの効果を最大限に引き出します。桜の花びらを浮かべたスクラブフットバスで足を温め解した後、インド伝統医学のアーユルヴェーダを取り入れたスキンケアブランド「SUNDARI」のオイルを用いたボディトリートメントで全身の疲れや凝りをリリースしつつ、引き上げのタッチやひねりを施しながらメリハリのあるボディラインを作っていきます。セルライトにアプローチする専用ローションには、若返りのハーブとも称されるゴツコラや植物エキスがたっぷりと含まれ、うるおいを届けながらボディラインをすっと引き締めます。桜が香るアフターティーとともに、ゆったりとしたリラックスタイムをお過ごしください。



### ■「KOSO&シェイプトリートメント」概要

【販売期間】2025年3月1日(土)～5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】30,000円

【内容】・桜とスクラブ入りフットバス  
・SUNDARI ボディトリートメント&セルライトケア 75分  
・酵素ドリンク&桜ティー

【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](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&リゾーツ 概要

LXR ホテルズ&リゾーツは、受賞歴を誇る 13 のラグジュアリーホテルからなる成長中のコレクションブランドです。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、タイムレスな冒険心を刺激し、独自のストーリーと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。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。ご予約は公式サイト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。

最新情報は [stories.hilton.com/lxr](https://stories.hilton.com/lxr)、Instagram、Facebook をご覧ください。

### 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)