ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2025 年 8 月 20 日（水）

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO 季節限定 秋商品のご案内

色づく季節をドラマティックに彩ったオータムアフタヌーンティーや
豊穣なる秋の味覚が主役となったシグネチャーディッシュ、秋の特別スパメニューなどが登場

オータムアフタヌーンティー -秋 麗-

「TENJIN」シェフズテーブル 薬草園

「TENJIN」ザ バー いちじくのマティーニ

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 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)の期間中、レストラン「TENJIN」やスパ「THE ROKU SPA」にて、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。

鮮やかに色づく自然を間近に感じられるレストラン「TENJIN」では、ピスタチオや南瓜、紅芋などを取り入れて、秋に染まる鷹峯の森を表現した「オータムアフタヌーンティー -秋麗（あきうらら）-」が登場いたします。テラス席の先に広がる絶景の紅葉を眺めながら、口福のハーモニーをご堪能ください。

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などのきのこと野菜を使ったシグネチャーディッシュや、地元京都の食材を使ったメニューをご用意いたしました。また、新しくシャリオデセール(デザートワゴン)付きの自家製ランチコースもスタートいたします。水盤に面した空間の「ザバー」では、月明かりの下で過ごす夜をテーマにした秋限定のカクテル 3 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、身体のめぐりを整えて秋バテを解消する特別メニュー「癒しの秋 Rest & Rebalance」をご提供いたします。薬膳茶や和漢ハーブを用いた足湯で、安らぎとリラックスへ導きます。深い麓に佇む ROKU KYOTO で、季節の移ろいを感じるひとときをお過ごしください。

Contact us 本件に関する お問い合わせ先	ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報事務局 担当：八田（ハッタ） E-MAIL：yuki@hatta-inc.com　TEL：075-320-0111 公式サイト URL：www.rokukyoto.com

色づく季節をドラマティックに彩った「オータムアフタヌーンティー -秋麗（あきうらら）-」

真紅や黄色、橙色に染まる鷹峯の森を、色鮮やかな秋の恵みでティースタンドに映し出しました。柑橘とピスタチオのムース、南瓜のプリン、紫芋のモンブランなど、ラム酒が香る「塩キャラメルとナッツのババ」、また「トリュフコロッケバーガー」「スモークサーモンの手鞠ずし」など、セイボリーにも旬の素材をふんだんに取り入れています。テラス席の先に広がる絶景の紅葉を眺めながら、口福のハーモニーをお楽しみください。

■レストラン「TENJIN」オータムアフタヌーンティー -秋麗- 概要

【販売期間】2025年9月1日(月)～11月30日(日) ※前日までに要予約
【営業時間】12：00～16：30 (14：30 L.O.)
【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 9：00～18：00)
【メニュー】
[壱の段] 南瓜 プリン／茸 ～ほうじ茶 ショコラ～／ピスタチオ 柑橘
[弐の段] 塩キャラメル ババ
[参の段] トリュフコロッケバーガー／スモークサーモン 手毬寿司／最中 ～柿 シェーブル 生ハム～
[肆の段] ボンボンショコラ／紫芋 モンブラン／フロマージュ 柿／無花果 アールグレイ
[伍の段] 林檎 ブランマンジェ／自家製ジンジャエール
[陸の段] スコーン2種（プレーン、薩摩芋)／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／カフェラテ／カプチーノ／カフェオレ／エスプレッソ

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

実り豊かな秋の味覚を堪能する「TENJIN」ランチ＆ディナー・カクテルの季節限定メニュー

シェフの感性が光る、完全予約制の「シェフズテーブル」、季節の味覚をふんだんに使用したモダンフレンチが楽しめる「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つに分かれたシーンそれぞれで、この時季だけのメニューが登場いたします。

◇「TENJIN」シェフズテーブル

今季のシグニチャーディッシュ「薬草園」も、豊穣なる秋の味覚が主役です。ポルチーニやトランペット茸、京丹波産「大黒本しめじ」などのきのこハーブや野菜で仕立てたサラダは、深い滋味と森の生命力に満ちあふれた一皿です。メインは京都亀岡産の「七谷鴨」を自家製スパイスで香ばしくローストしました。締めの食事は、鴨だしの旨みとコクが広がる温かな蕎麦をご堪能ください。

薬草園

七谷鴨 炭 九条葱 SOBA

◇「TENJIN」オールデイダイニング

実りの秋を祝う華やかなラインナップです。濃厚なきのこのクリームスープ「茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨」は、お月見にみたてた卵黄のラヴィオリが絶妙なアクセントになっています。「丹波鹿 カイエット 南瓜」は、メインの京丹波鹿肉のローストと香草薫る鹿肉ハンバーグ、ほくほくのバターナッツかぼちゃとご一緒にお楽しみください。旬のいちじくのデザート「無花果 和栗 ヘーゼルナッツ」は、艶やかな果皮にナイフを入れると、和栗のムースとヘーゼルナッツのパルフェグラスが顔をのぞかせます。昼も夜もお好きなスタイルで、一品から気軽にお楽しみください。

茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨

丹波鹿 カイエット 南瓜

無花果 和栗 ヘーゼルナッツ

◇「TENJIN」オールデイダイニング　ROKU 自家製ランチ・ROKU 自家製スイーツランチ

シャリオデセール(デザートワゴン)付きのランチセット「ROKU 自家製ランチ」「ROKU 自家製スイーツランチ」が新登場。食事をしっかり楽しみたい方は、サラダと選べるメイン(パスタ・リゾット・ピッツァ)のセットを、デザート感覚で楽しみたい方には、アサイーボールと選べるメイン(全粒粉のガレット・スフレパンケーキ)のセットをご用意しました。どちらも食後に、季節のデザート７種類を盛り合わせたワゴンがテーブルへ参ります。とりどりのスイーツを味わいながら、贅沢な午後のティータイムをお過ごしください。

ROKU 自家製スイーツランチ イメージ

ROKU 自家製スイーツランチ 全粒粉のガレット

◇「TENJIN」ザ バー

月明かりの下で過ごす夜をテーマに、秋限定のカクテル３種をご用意しました。ほの明るい白銀の月光をイメージした「パール・ルナ」は、みずみずしい梨とすだち、国産ジンを使用。スムースな口あたり、清々しい甘みが心地よくのどを潤します。「いちじくのマティーニ」は、とろける甘さの完熟いちじくを使用し、宇治茶のクラフトジンや金木犀、京の地酒と合わせました。満月のような金色の輝きを見せながらも可憐でロマンティックに仕上げたモクテル「真行草」は、ノンアルコールの白ワインに宇治茶と花の香りをそっと移してお届けします。秋の夜長を慈しむ、果実と花のカクテルをぜひお楽しみください。

パール・ルナ

いちじくのマティーニ

真行草（モクテル）

■ レストラン「TENJIN」秋メニュー 概要

【提供期間】2025年9月1日(月)～11月30日(日)

【ご予約】URL：https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin
電話：075-320-0176 (受付時間 平日9：00～18：00)

「TENJIN」シェフズテーブル

【営業時間】18：15～

【料金】28,000円(コース料理のみ)、38,000円(ノンアルコールペアリング込)、
43,000円(アルコールペアリング込)

「TENJIN」オールデイダイニング

【営業時間】ランチ 12：00～13：30 (L.O.)　ディナー 17：30～21：00 (L.O.)

【料金】ランチ Prix-fixe Menu A　8,800円／Prix-fixe Menu B　11,300円
ディナー 秋 -Autumn- 10,000円／麓 -ROKU- 17,500円／天神 -TENJIN- 24,000円
アラカルト単品 「茸 卵黄 ラヴィオリ 京鴨」4,700円
「丹波鹿 カイエット 南瓜」 9,100円
「無花果 和栗 ヘーゼルナッツ」2,600円
ROKU 自家製ランチ 5,000円
シーザーサラダ、メインディッシュ(パスタ、リゾット または ピッツァ)、シャリオデセール、ドリンク
ROKU 自家製スイーツランチ 5,000円
アサイーボール、メインディッシュ(ガレット または スフレパンケーキ)、シャリオデセール、ドリンク

「TENJIN」ザ バー

【営業時間】17：30～23：00 (L.O.)

【料金】「パール・ルナ」2,500円、「いちじくのマティーニ」2,500円、「真行草」(モクテル) 2,300円

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

身体のめぐりを整えて、秋バテ解消へ「THE ROKU SPA」の秋限定メニュー

季節の変わり目の秋は自律神経が乱れ、残暑の疲れが出やすいもの。その原因のひとつである血流のめぐりを整え、だるさや倦怠感を解消する特別コース「癒しの秋 Rest & Rebalance」をご用意しました。薬膳茶や和漢ハーブを用いた足湯で身体をじっくりと温めてから、至福のオイルマッサージへ。全身の凝りや緊張を丁寧にほぐし、深い安らぎとリラックスへ導きます。施術後は体がすっきりと軽く、ぽかぽかに。ぜひご体感ください。

■THE ROKU SPA「癒しの秋 Rest & Rebalance」概要

【販売期間】2025年9月1日(月)～11月30日(日) ※前日までに要予約
【提供時間】10：30～21：00 (19：00最終受付)
【　料　金　】1名様 90分 30,000円
【　内　容　】ボディトリートメント(75分)、フットバス(15分)、薬膳茶、薬草パック付き
【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、受賞歴を誇る16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。お客様の体験を豊かにする取り組みの一環として、「Pursuit of Adventure （冒険への追求）」という新たなブランドシグネチャープログラムを展開し、各デスティネーションの独自の文化と個性を反映した没入型の体験をお楽しみいただけます。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・ロイヤリティ・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、Instagram、Facebook をご覧ください。