



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2025年11月28日(金)

ROKU KYOTO, LXR Hotels &amp; Resorts

## ROKU KYOTO 冬季限定商品のご案内

白銀の森をロマンティックに描いた「冬アフタヌーンティー -白銀-」や  
壮麗な鷹峯の冬を彩るシグネチャーディッシュ、ランチ&ディナーメニュー、カクテルが登場



冬アフタヌーンティー -白銀-



「TENJIN」シェフズテーブル HOT 麓 PIE



「TENJIN」ザ バー  
ROKU アイリッシュコーヒー  
/ミッドナイトソナタ

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12月1日(月)～2026年3月1日(日)まで、壮麗な鷹峯の冬を彩る冬季限定商品を販売いたします。レストラン「TENJIN」のオールデイダイニング、シェフズテーブル、ザ バー、それぞれの空間にて、多彩なコースやアラカルトメニューをご用意し、心に残る美食体験をご提供いたします。

「TENJIN」オールデイダイニングでは、白銀の森をロマンティックに描いた「冬アフタヌーンティー -白銀-」が登場します。雪がふわりと降り積もった山麓をイメージし、雪の結晶を添えた「アールグレイブラウニー」や「ショートケーキ ババ」のほか、苺、フランボワーズ、京都・水尾産ゆずなど、季節の味覚や地元食材で仕立てたメニューをお愉しみいただけます。また、菊芋や帆立貝など冬に旬を迎える食材を使った限定メニューもご用意いたします。

「TENJIN」シェフズテーブルでは、京丹波産鹿肉のミンチをベースに半分をフォアグラと、半分は和のティストで仕立てた2つの妙味をご堪能いただける「HOT 麓 PIE」や、鳥取産イノシシを精緻な火入れでジューシーに焼き上げたメインディッシュなど、この時期にしか味わえないメニューが登場します。

「TENJIN」ザ バーでは、静寂に包まれる「山麓の冬の夜」をモチーフにしたシックな佇まいのカクテル2種をご提供します。ピート香が効いたウイスキーを用いたアイリッシュコーヒーに、燻らせたシナモンと黒糖の香りをそっとまとわせた「ROKU アイリッシュコーヒー」、紅茶とダークラム、チョコレートの風味を重ねた「ミッドナイトソナタ」は、烏龍茶と米をスモークし、豊かな薫香を添えてお届けします。蓋を開けるとグラスの中から煙がふわりと立ち上り、幻想的な光景が広がります。

鷹峯三山の麓、壮麗な自然に囲まれた ROKU KYOTO で、冬ならではの美食と至福のくつろぎをご堪能ください。

## 白銀の森をロマンティックに描いた「冬アフタヌーンティー -白銀-」

雪がふわりと降り積もった山麓をイメージし、雪の結晶を添えた「アールグレイブラウニー」や「ショートケーキ ババ」のほか、真っ赤に熟した苺やフランボワーズ、京都・水尾産ゆずなど、冬に旬を迎える果物のみずみずしい甘みや香りに心満たされます。温かな京都紅茶や摘みたてのフレッシュハーブティーとともに、口福のティータイムをお愉しみください。



### ■レストラン「TENJIN」冬アフタヌーンティー -白銀- 概要

【提 供 期 間】2025年12月26日(金)～2026年2月1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 9種／セイボリー 3種／スコーン 2種／カシスソーダ＆ドリンク 12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)

#### 【メニューコード】

[壱の段] ショートケーキ ババ

[弐の段] 雪の結晶～アールグレイブラウニー～／ベリームース／ティグレ 莓

[参の段] 蟹クリームコロッケ ミニバーガー／セミドライトマト キッシュロレーヌ／苺 シェーブルチーズ バルサミコ

[肆の段] ポンポンショコラ／苺 モンブラン／柚子ムース／ショコラムース

[伍の段] ラズベリーパンナコッタ いちご／カシスソーダ

[陸の段] スコーン2種(プレーン、ほうじ茶 ホワイトチョコ 水尾柚子)／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。

## 壮麗な鷹峯の冬を彩るレストラン「TENJIN」の季節限定メニュー

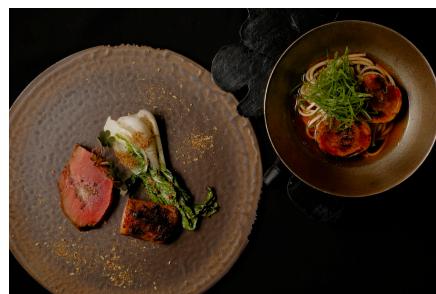
「自然・芸術・料理」をモチーフに、型にはまらない美しさを追求したフレンチをご提供するレストラン「TENJIN」では、シェフの感性が光る、完全予約制の「シェフズテーブル」、季節の味覚をふんだんに使用したモダンフレンチが楽しめる「オールディーダイニング」、「大人の社交場」をテーマにした「ザ バー」と3つに分かれたシーンそれぞれで、冬に旬を迎える素材のおいしさを存分に引き出したメニューが登場いたします。

### ◇ 「TENJIN」シェフズテーブル

丹波産鹿肉のミンチをベースに、半分をフォアグラ、半分は和のテイストで仕立てた2つの妙味をご堪能いただけます。シグニチャーディッシュ「HOT 麓 PIE」や、鳥取産イノシシを精緻な火入れでジューシーに焼き上げたメインディッシュ「猪 広東白菜 万願寺味噌 蕎麦」など、この時期でしか味わうことができないメニューが登場。締めのお食事は、イノシシの出汁とチャーシューで味わう温かな蕎麦をご用意しました。力強くも繊細な風味が、体の芯から温もりを呼び覚まします。



HOT 麓 PIE



猪 広東白菜 万願寺味噌 蕎麦

### ◇ 「TENJIN」オールディーダイニング

冬の宝石を散りばめたような菊芋のスープ「菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ」は、華やかな素材のマリアージュが魅力の一皿。丹波地鶏やフォアグラのテリーヌ、エスプレッソの重層的な香りや旨みが広がり、至福の味わいを紡ぎ出します。「帆立貝 カリフラワー トリュフ」は、旬の帆立貝にカリフラワーのピュレやベーコン、トリュフを合わせてご堪能ください。ココナッツのムースに生姜のソルベを添えたデザート「苺 ココナッツ 生姜」は、雪のように淡い口どけと爽やかな余韻が印象的な一品です。シーンに合わせて選べる多彩なコースやアラカルトでお愉しみください。



菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ



帆立貝 カリフラワー トリュフ



苺 ココナッツ 生姜

### ◇ 「TENJIN」ザ バー

静寂に包まれる「山麓の冬の夜」をモチーフにしたシックな佇まいのカクテル2種をご提供します。ピート香が効いたウイスキーを用いたアイリッシュコーヒーに、燻らせたシナモンと黒糖の香りをそっとまとわせた「ROKU アイリッシュコーヒー」、そして紅茶とダークラム、チョコレートの風味を重ねた「ミッドナイトソナタ」は、烏龍茶と米をスモークし、豊かな薫香を添えてお届けします。蓋を開けるとグラスの中から煙がふわりと立ち上り、幻想的な光景が広がります。



ROKU アイリッシュコーヒー



ミッドナイトソナタ



## ■レストラン「TENJIN」冬メニュー 概要

【提供期間】2025年12月1日(月)～2026年3月1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)、43,000円(アルコールペアリング込)、  
36,500円(ハーフアルコールペアリング込)、38,000円(ノンアルコールペアリング込)、

### 「TENJIN」オールディーダイニング

【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 冬 -Winter- 12,000円／麓 -ROKU- 18,900円／天神 -TENJIN- 24,000円  
アラカルト単品 「菊芋 丹波地鶏 エスプレッソ」 4,800円  
「帆立貝 カリフラワー トリュフ」 5,800円  
「苺 ココナッツ 生姜」 2,600円

### 「TENJIN」ザ バー

【営業時間】17:30～24:00 (23:00 フード L.O. / 23:30 ドリンク L.O.)

【料金】「ROKU アイリッシュコーヒー」2,800円、「ミッドナイトソナタ」2,500円

※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  
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](http://www.facebook.com/roku.kyoto.lxr)  
Instagram: [www.instagram.com/roku.kyoto/](http://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](http://stories.hilton.com/lxr)、[Instagram](http://Instagram)、[Facebook](http://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 広報事務局 担当: 八田 (ハッタ) E-MAIL: <a href="mailto:yuki@hatta-inc.com">yuki@hatta-inc.com</a> TEL: 075-320-0111 公式サイト URL: <a href="http://www.rokukyoto.com">www.rokukyoto.com</a>
---------------------------------	---