



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2022年10月18日(火)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

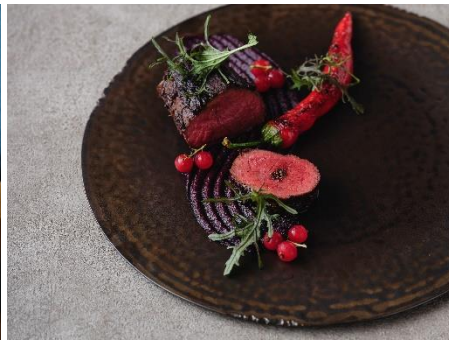
ROKU KYOTO リゾートエリアで過ごす京都の冬 季節限定 冬商品のご案内

鷹峯の雪景色をイメージしたホワイトアフタヌーンティーの販売
風神雷神図屏風に着想を得たチョコレートカクテル2種のご提供
SUNDĀRI のフェイシャル&ボディケアで潤いに満たされるトリートメントプランの販売

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火)の期間中、館内のレストラン「TENJIN」やスパ施設「THE ROKU SPA」にて、冬限定商品およびプランを販売いたします。



アフタヌーンティー -kitayama sugi-



オールデイダイニング「丹波鹿 味噌 紫人参」



SPA「ウインターモイスチャライズ」

レストラン「TENJIN」では、雪化粧をした鷹峯の自然をテーマに、ホワイトを基調とした煌びやかなスイーツやセイボリーが並ぶ「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」をご提供いたします。柚子や檸檬、金木犀の香るスイーツや、帆立貝やズワイ蟹など冬の味覚を取り入れたセイボリーなど、丁寧に仕立てられた品々が北山杉をイメージしたティースタンドを煌びやかに白く染め上げます。

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」では、寒鰯や聖護院かぶといった旬の素材やフランス産仔鳩などの高級食材を、フレンチと和の技法で仕立てた全10品の特別コース料理をドリンクペアリングとともにご堪能いただけます。“自然・芸術・料理”をテーマにナチュラルフレンチを提供する「オールデイダイニング」では、味噌とヘーゼルナッツの風味香る鹿肉のローストにグランヴヌールソースをあわせた「丹波鹿 味噌 紫人参」をはじめとした、季節の味覚や地元野菜にこだわった料理をお楽しみいただけます。また、水盤に面した幻想的な空間の「ザバー」では、琳派発祥の地とされる鷹峯に位置するROKU KYOTOならではの、風神雷神図屏風に着想を得たオリジナルチョコレートカクテル2種をご提供いたします。

雄大な自然に溶け込む癒しの「THE ROKU SPA」では、オーガニック植物成分にこだわったニューヨーク生まれのスキンケアブランド「SUNDĀRI」のオイルを使用したフェイシャルトリートメントに、ボディローションまたはミルクで全身の隅々まで保湿するボディケアが付いた冬季限定のプラン「ウインターモイスチャライズ」を販売いたします。

寒さ厳しい底冷えの冬の京都、お料理やスパ、ご滞在を通じて、身も心も温まる上質なひとときをROKU KYOTOにてお過ごしください。

鷹峯の雪景色をイメージした冬のホワイトアフタヌーンティーセット

白鳥をあしらったカップケーキやスノードーム型に仕立てた金木犀のジュレとババロアほか、檸檬と生姜の風味香るババに自家製のわらび餅をのせ、蜂蜜のクレームシャンティを重ねた定番の一品など、繊細に仕立てられたホワイトカラーのスイーツがティースタンドを煌びやかに彩ります。セイボリーには、帆立貝や百合根、蕪やズワイ蟹といった季節の味覚をふんだんに取り入れました。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、ゆったりとした午後のティータイムをお過ごしください。



■「アフタヌーンティー -kitayama sugi-」概要

【販売期間】2022年12月1日(木)～2023年1月31日(火) ※前日までに要予約

【営業時間】14:00～17:00 (提供時間 14:00～15:00)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】6,325円(税サ込)

【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

【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)

※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。

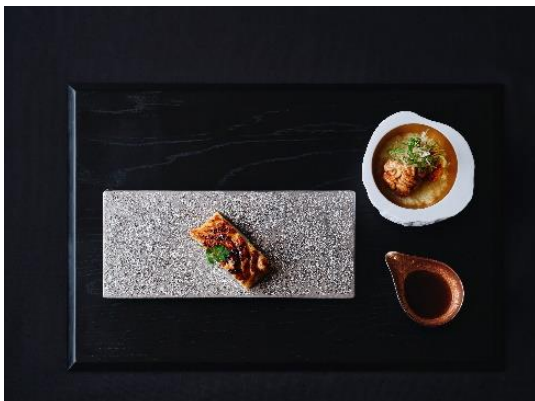
※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※写真はすべてイメージです。

レストラン「TENJIN」の3つのシーンが贈る、冬の恵みを堪能する上質なダイニングエクスペリエンス

レストラン「TENJIN」は、「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザバー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途に合わせお選びいただけます。寒鱈や聖護院かぶ、ジビエなど季節の味覚を取り入れたメニューや、冬に恋しくなるチョコレートを使用したオリジナルカクテルをご提供いたします。竹細工をテーマにアートワークが施された暖かな空間で、冬の恵みを堪能するひとときをお過ごしください。

◇「シェフズテーブル」 冬のメニュー 一例



寒鱈 白子 聖護院かぶ

旬の寒鱈を、味噌とヘーゼルナッツをまといせふっくらと仕上げた一品。濃厚な白子のムニエルは、出汁を加えた聖護院かぶのすり流しとともにお召し上がりください。



仔鳩 山椒 葡萄

フランス産仔鳩を、ムネ肉はローストにし、モモ肉はコンフィに仕立てた一皿。スモークした葡萄と山椒の香る赤ワインソースでお楽しみください。

◇ 「オールデイダイニング」 冬のメニュー 一例



帆立貝 雲丹 カリフラワー

甘みのある帆立貝にカリフラワーのソースをあわせ、冬景色をイメージした前菜。雲丹やイクラで飾り付けた華やかな一皿です。



丹波鹿 味噌 紫人参

味噌とヘーゼルナッツでコクをプラスした鹿肉のロースト、紫人参のピューレを添えた一品。胡椒の風味とグロゼイユの酸味が効いたグランヴヌールソースが素材の味を引き立てます。



野いちご カモミール

フランス産「マラデボア」苺のアイスクリームに、ミルクチョコレートと紅茶のクリームを重ね、上からカモミールとフロマージュブランのエスプーマをかけた冬のデザート。

◇ 「ザ バー」

「ヴァン・ショコラ」 「トネール・ショコラ」

琳派を代表する作品「風神雷神図屏風」をモチーフにしたチョコレートカクテル 2 種をご提供いたします。濃厚な甘味のホワイトチョコレートで雷神をイメージした「トネール・ショコラ」、コク深い苦味が効いたダークチョコレートで風神をイメージした「ヴァン・ショコラ」と、2 杯で1つの作品が完成する“二曲一双”のオリジナルカクテルです。稀代のマルチアーティスト・本阿弥光悦が芸術村を築き、琳派発祥の地ともされる鷹峯に位置する ROKU KYOTO ならではのカクテルをお楽しみください。



右「トネール・ショコラ」 左「ヴァン・ショコラ」

■レストラン「TENJIN」冬メニュー 概要

【提供期間】2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

【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 12:00～14:00 (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 7,590円～ / ディナー 15,180円

ザ バー「ヴァン・ショコラ」「トネール・ショコラ」 各2,783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。

※写真はすべてイメージです。

SUNDĀRI ボディローション&ミルクで全身に潤いを届けるボディケアが付いたウインタープラン

ニューヨーク生まれのスキンケアブランド「SUNDĀRI」のフェイシャルトリートメントに、ボディローションまたはミルクで全身を保湿するボディケアが付いたこの冬だけの限定パッケージをご提供いたします。ニームやゴツコラといったオーガニック植物成分を取り入れたフェイシャルトリートメントでは、なりたにお肌に合わせて2コースをご用意いたしました。ボディケアでは、トリートメント前に行うドーシャチェックにより、ご自身の体調や状態、好みに合わせた香りと成分のボディローションまたはミルクをお選びいただき、身体を温めながら全身を保湿のヴェールで包み込みます。保湿効果に加え、軽擦による血行促進も期待でき、潤いに満ちた柔らかなお肌へと導きます。乾燥が気になる冬の季節に、フェイシャルとボディのトータルケアで心身ともに癒されるひとときをお過ごしください。



SUNDĀRI ボディローション&ミルク



ボディケア

■ 「ウインターモイスタライズ」概要

【販売期間】2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

【提供時間】75分コース 10:30～19:15 (最終受付) / 90分コース 10:30～19:00 (最終受付)

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】ベーシックケア 75分 32,890円 / アドバンスケア 90分 37,950円

【内容】・ バランシング エレメント ヒーリング フェイシャル または
バランシング エレメント ファーミング フェイシャル
・ ボディローションまたはミルクによるボディケア

【お問合せ】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。

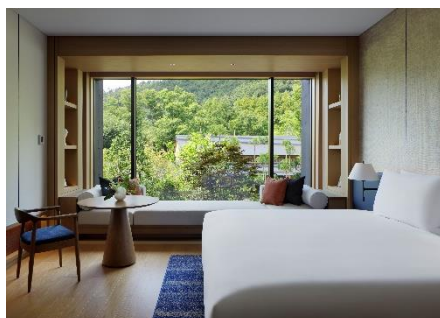
※写真はすべてイメージです。

天然温泉プールで行う至極のリラクゼーション&とろけるような肌触りのホテルオリジナルバスローブ

天然温泉を使用した京都で唯一の屋外サマープールを擁する ROKU KYOTO。このホテルならではのウェルネスアクティビティ「サマーフローティング」の体験と、肌触りなめらかな ROKU KYOTO オリジナルバスローブが付いた宿泊プランを販売いたします。「サマーフローティング」では、天然温泉の中でインストラクターに身を任せ、水の特性や浮力を活かした無理のないストレッチを行います。冬場は36～38度と心地の良い水温に調節されるサマープール、その水面に浮かび、重力より解放された身体は水の中の無音の世界と浮力により血液循環が促され、深いリラクゼーションへと導かれます。また、生地にこだわって仕立てた柔らかな肌触りのホテルオリジナルバスローブが付き、ご自宅でもホテルと同じ着心地を長くお楽しみいただけます。温かなプールの中で行うメディテーションを主とした至極のリラクゼーションで、日常から離れた唯一無二の体験をお楽しみください。



サーマルフローティング



客室 デラックス



ROKU KYOTO オリジナルバスローブ

■「ROKU エンブレッシングステイ」宿泊プラン 概要

【 宿 泊 期 間 】 2022 年 12 月 1 日(木)～2023 年 2 月 28 日(火)のご宿泊 ※1 日 3 組限定

【 料 金 】 137,150 円～ (デラックス 2 名 1 室 1 泊あたり/素泊まり)

【 内 容 】 ・ 1 泊 2 日のご宿泊

・ ウェルネスアクティビティ「サーマルフローティング」(1 名あたり 30 分)

・ ROKU KYOTO オリジナルバスローブ (1 名 1 着)

【 お 問 合 せ 】 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 3 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、アクティビティ代などがかります。

※添い寝は、ベッド 1 台(エキストラベッド除く)につき 12 歳以下のお子様 1 名までとさせていただきます。

※写真はすべてイメージです。

「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、ヒルトンのコレクションブランドであり、独立したラグジュアリーホテルです。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