



SIX SENSES

KYOTO

飲む・食べる・ととのう、京都で味わう抹茶の新体験

自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」の抹茶プロモーション

2026年4月20日



京都の中心に佇む自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」（総支配人：ニコラス・ブラック/Nicolas Black）は、2026年4月20日から6月20日まで、シーズンダイニング「Sekki（節気）」、カフェ「Café Sekki（カフェ 節気）」にて、抹茶プロモーションを実施します。新茶の季節に、中庭を望むダイニングや緑あふれるテラス席で、抹茶を使用したアフタヌーンティーやパフェ、自家製のドリンクと共に初夏の心地よい京都の風情をお楽しみください。

シックスセンス 京都では無農薬栽培のハーブや野菜と共に、お茶の木も栽培。今回の抹茶プロモーションが始まる二十四節気「穀雨」はお茶摘みをする時季として、古来から大切にされてきました。当ホテルでも、毎年ホスト（スタッフ）だけでなく、時にはご宿泊ゲストも一緒にお茶の葉を摘み、味だけではなく香りや質感など、五感で自然とつながる体験を提供しています。



■老舗日本茶専門店ならではの奥行きある味わいを楽しむ、抹茶アフタヌーンティー



二十四節気の「穀雨」から「芒種」の期間のみ提供する抹茶アフタヌーンティーは、京都の老舗日本茶専門店「一保堂茶舗」のお茶を使用。ウェルカムドリンクとして、玉露「麟鳳」をご提供します。じっくりと水出した玉露のまるやかで濃厚な風味は、まるでお茶の香りに包まれているような心地よさを味わっていただけます。

スイーツやセイボリーにも一保堂茶舗の抹茶を使用し、甘酒と合わせたヴェリーヌ、柑橘と合わせたタルトレット、サーモントラウト マリネと抹茶の包み、抹茶とホワイトチョコのスコーンなど、さまざまな味わいで抹茶の新たな美味しさを発見していただけます。また、抹茶だけではなく、ほうじ茶クリーム大福や煎茶のダックワーズなど、さまざまなお茶を通じて、和の心を再発見できるようなアフタヌーンティーです。

アフタヌーンティーに含まれるティーフリーフローには、コーヒー・紅茶や数々のお茶に加え、シックスセンスで育てたハーブに合わせた一保堂茶舗の日本茶でつくるオリジナルハーブティーもご提供。自家製フレッシュハーブならではの爽やかな香りは、さまざまな味を楽しめるアフタヌーンティーと共に楽しむのにぴったりの一杯です。

すべてのスイーツとセイボリーはグルテンフリーで、心身にやさしいメニュー。ホスピタリティ業界におけるウェルネスの先駆者であるシックスセンスの食の哲学「Eat With Six Senses」に基づき、サステナブルな自然の食材を、シンプルな手法に基づき提供しています。甘酒クリームや酵素玄米など、伝統的な技法である発酵によって、食材の風味と奥深い味わいを引き出すとともに、文化を大切にしながら総合的なウェルネスへのアプローチを体現しました。

飲む・食べる・ととのう、京都で味わう抹茶の新体験。自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」の抹茶プロモーション

▷暦アフタヌーンティー 「抹茶アフタヌーンティー」

抹茶と柑橘のタルトレット / 抹茶と甘酒のヴェリーヌ / ほうじ茶クリーム大福 / 煎茶のダックワーズ / 季節の生菓子 / サーモントラウト マリネと抹茶の包み / 甘夏米粉ベーグル / 酵素玄米と桜エビのアランチーニ / 茶殻の佃煮寿司 / 白みそスコーン / 抹茶とホワイトチョコのスコーン / ブルーベリー木苺ジャム / 甘酒クリーム



提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2026年4月20日～6月20日

料金：お一人様6,900円（ティーフリーフローを含む）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=69d5f27d0f5a976413bf0d55

■枯山水をイメージした、抹茶パフェ

シックスセンス 京都初となる抹茶パフェは、枯山水をイメージした静けさと余白の美を表現。濃厚な抹茶ソースとグラノーラランチに、抹茶の寒天羊羹と清美オレンジが爽やかなアクセントを添え、ほうじ茶クリームが香ばしく全体を包み込みます。抹茶のクリームショコラやクリームシャンティに抹茶アイスクリームを重ね、つぶあんや白玉、黒豆が和菓子の余韻を演出します。抹茶の香りと甘み・苦みに酸味を重ね、深みのある味わいに仕上げました。



▷抹茶のパフェ

販売期間：2026年4月20日～6月20日

提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」

「Café Sekki」、カクテルバー「Nine Tails」

料金：単品の場合 お一人様 3,800円

コースのデザートをパフェに変更の場合 お一人様 +1,500円

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experience/694de3e05c2b6c1e016be6f9>

■抹茶の新たな楽しみ方を「Café Sekki」で



「Café Sekki」では、抹茶の多彩な魅力を楽しむ3種のドリンクを期間限定でご提供いたします。爽やかさ、発酵、そして伝統的な味わいまで、異なるアプローチで抹茶の奥行きを表現しました。

▷柚子抹茶ソーダ（写真中 / 1,000円）

爽やかな柚子のシトラス感と、抹茶のやさしい旨味を掛け合わせた初夏にぴったりの一杯。炭酸の軽やかな口当たりが全体を引き立て、すっきりとした余韻をもたらします。

▷抹茶コンブチャ（写真右 / 1,600円）

体にやさしく、発酵の恵みを感じられる一杯。抹茶の深みとコンブチャの繊細な酸味が調和し、自然な活力を感じられるリフレッシュな味わいです。

▷薄茶（写真左 / 1,200円）

なめらかでクリーミーな口当りに仕上げ、自然な甘みとやわらかな旨味が幾層にも重なる、抹茶本来の魅力を堪能できる一杯です。

初夏のひとときに、抹茶の新たな楽しみ方をご提案します。

提供店舗：「Café Sekki」（B2F）

期間：2026年4月20日～6月20日

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

■日常に持ち帰る「抹茶でととのう」体験型ワークショップ



ホリスティック（総合的な）ウェルネスに取り組むシックスセンス スパ 京都は、抹茶を使った「ととのい」をご提案しています。自分の肌に合ったセルフケアアイテムを手作りできる体験型施設「アルケミーバー」では、抹茶バスソルトづくりのワークショップもご用意。自家栽培のハーブやスパイスと共に抹茶を使用することで、京都に息づく日本の文化に触れながら、香りと共に呼吸を整え、感覚をひらき、自分自身と向き合う時間をご自宅へお持ち帰りいただけます。

飲む・食べるだけではない、新しい抹茶の楽しみ方をお楽しみください。

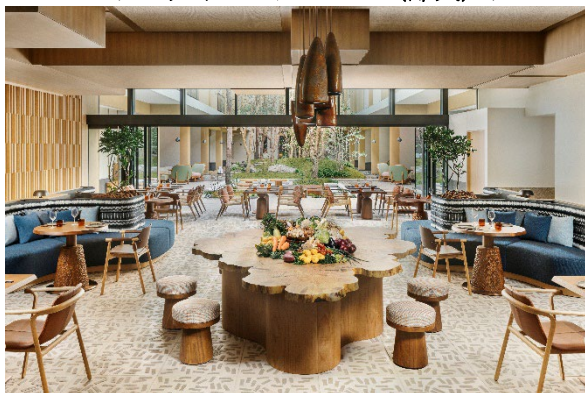
提供店舗：「シックスセンス スパ 京都」（B2F）

料金：アルケミーバー ワークショップ（45分）お一人様 12,000 円

TEL：075-531-0712（スパ直通）

Eメール：wellness-kyoto@sixsenses.com

■シーズナルダイニング Sekki（節気）について：



「Eat With Six Senses」（天然由来で、地元での持続可能な栽培法による食材を用いたシックスセンス流の食体験）の考えをさらに発展させ、伝統的な暦に基づく美食の旅へとゲストをお連れします。シーズナルダイニング「Sekki（節気）」では、日本の二十四節気に合わせて食事と飲み物をご用意。エグゼクティブシェフの宍倉 宏生が地元の農家や生産者と密接に連携しながら、旬の食材の風味を最大限引き出した美味しい料理をお届けします。持続可能な方法で栽培された地産の野菜が主役となり、厳選された肉や魚介類が引き立て役を担うユニークなメニューは、食材を根から茎まで無駄なく使う徹底したアプローチにより、調理方法においてもサステナビリティに配慮されています。

営業時間：朝食 7:00～10:30 / ランチ 12:00～14:30（CLOSE） /

ブランチ 12:00～14:30（CLOSE・日曜限定） /

アフタヌーンティー 12:00～17:30（日曜日のみ 15:00～17:30） /

ディナー 18:00～21:30（CLOSE）

電話：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences>

■シックスセンス スパ 京都について：

シックスセンス 京都内にあるラグジュアリースパ。世界各国でさまざまなスパワードを受賞してきた「シックスセンス スパ」のウェルネスを提供する、日本唯一の場所です。京都の「禅」思想、伝統的なヒーリング手法、そして最先端の科学を融合し、あらゆる角度からゲストをサポートします。わずか数分でゲストの体の内側まで測定する「ウェルネススクリーニング」から。このスクリーニングの結果を踏まえながら、ウェルネスの専門家が個々のご要望や目標に合わせたアドバイスや提案を行います。また、京都限定のトリートメント「阿吽（あうん）」は、伝統的なお香を使ったリチュアルから始まる、身体の調和を図るマッサージを行います。音叉の振動で気の流れを促進し、心の平穏や調和、悟りを追求する禅の思想を象徴した、シグネチャーメニューの一つです。



また、施設内に京都府内唯一の「WATSU(ワツ)/水中ボディワーク」専用プールを備え、心身の状態を整えるボディワークを提供します。そして「バイオハック リカバリー ラウンジ」（最先端機器を活用して疲労回復を図る専用エリア）は、到着時の時差ボケや旅ナカの疲れからの速やかな回復に最適です。

■シックスセンス 京都 施設概要：

所在地：京都府京都市東山区妙法院前側町 431

客室数：81（うちスイート8室）

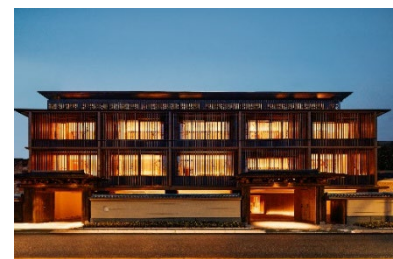
電話：075-531-0700（ホテル代表）

アクセス：各線京都駅よりタクシーで約7分
京阪七条駅から徒歩約10分

Web サイト：<https://www.sixsenses.com/jp/kyoto>

■シックスセンス 京都について：

2024年に開業、京都・東山という歴史地区の中心部に佇むシックスセンス 京都は、総合的なウェルネス、サステナビリティ、そして非日常の体験を融合させた、都会にありながらも心安らぐ自然派ラグジュアリーホテルです。ホテルのデザインは、日本独自の芸術文化がもっとも花開いた平安時代にインスピレーションを得ており、81室の客室とスイートにもモダンで遊び心あふれるタッチとともに、雅な物語が広がっています。シックスセンス スパは禅の哲学と現代科学を調和させ、シーズナルダイニング Sekki（節気）は日本古来の暦に基づき、環境に配慮した料理を提供します。アースラボとアルケミーバーは本格的でインタラクティブな体験を特徴としており、古都・京都でつながりと再生の旅へとゲストを導きます。



■シックスセンスについて：

シックスセンスは現在、世界22か国で26軒のホテルおよびリゾートを展開しており、さらに38軒の開発プロジェクトが進行中です。これらには、プライベートレジデンスのコレクションも含まれ、ブランドのグローバルな進化は今もなお続いています。

シックスセンスは、既成概念ではなく確固たる信念に基づき、変革をもたらすブランドとして位置づけられています。ウェルネス、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、そして丁寧に設計された体験が交わる唯一無二の存在であり、そこには遊び心も息づいています。シックスセンスのスパは、古代の知恵と現代科学を融合し、心身、精神、感情のすべてにおけるウェルビーイングを追求する最前線に立っています。

シックスセンスは、30年にわたって人々に心地よさと善き行い、そして内なる気づきをもたらす場所と体験を創造してきました。すべてのロケーションは、自然環境の魅力だけでなく、人の心を深く揺さぶる力によって選定されています。シックスセンスの変わらぬビジョンは、今もなお力強く息づいています。それは、人々の感覚を呼び覚まし、旅の目的を感じることを通し、最終的に自分自身と他者、そして周囲の世界とのつながりを取り戻すことにあります。

■シックスセンス レジデンスについて：

オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、シックスセンスならではのリゾートライフをお楽しみいただけます。シックスセンスの世界中のプロパティでの特別なステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

■シックスセンス スパについて：

すべてのシックスセンスのリゾートとホテルに併設されているほか、独立型のスパも展開しています。感性と感覚を大切にしたいローテクな要素とハイテクな技術の両方を兼ね備え、ホリスティックウェルネス、統合医療、健康長寿のためのメニューを幅広く提供しています。

■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

[IHG ホテルズ&リゾーツ](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good（真のおもてなし）を提供するグローバルホスピタリティー企業です。20のホテルブランドと1億4,500万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「[IHG ワンリワーズ](#)」を有するIHGは、世界100ヶ国以上に6,800軒超の開業中ホテル、100万超の客室、2,300軒超の開発パイプラインを展開しています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエツト コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランツ](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco](#), [Ruby](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ガーナー](#), [avid ホテルズ](#)

- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾート

InterContinental Hotels Group PLC はグループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには約 385,000 人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

■本プレスリリースに関するお問合せ
シックスセンス 京都 セールス&マーケティング部
(担当: ヘンリー henry.cheung@sixsenses.com / 新實 kohei.niimi@sixsenses.com)
TEL : 075-531-0710