

自然派ラグジュアリーホテル「シックスセンス 京都」
クリスマスケーキとレストランでの特別コースの予約受付を開始
ウェルネスな料理とスイーツで迎える、開業から初のフェスティブシーズン

2024年11月12日



2024年4月23日に開業した自然派ラグジュアリーホテル「シックスセンス 京都」（総支配人 Nicolas Black ニコラス・ブラック）は、開業後初のクリスマスを迎え、館内の各施設でスイーツや期間限定のコース料理、アフタヌーンティーやカクテルを販売します。

クリスマスケーキはグルテンフリーで発酵レモンや生姜を使用するなど、シックスセンスならではの総合的な「ホリスティック ウェルネス」に取り組んだ、体に優しく華やかな味わいをお楽しみいただけます。また、オールデイダイニング「Sekki（節気）」のクリスマスのコース料理には、国産のキャビアや地元・京都の亀岡牛など、国産の食材を使った日本ならではのクリスマスの料理をご提供し、シックスセンスの食の理念「Eat With Six Senses」を体現します。

■グルテンフリーのクリスマスケーキで、シックスセンスならではのウェルネスなクリスマスを

「Café Sekki」では、パストリーシェフ・横田怜子による、クリスマスケーキとスイーツを販売します。定番のショートケーキには米粉を使用し、はちみつを加えてしっとり焼きあげた生地に、あまおう苺に発酵レモンを合わせ、甘さの中にも爽やかな味わいを感じていただけます。また、ブッシュドノエルには生姜のクリームブリュレを加え、濃厚で深みのある味わいのチョコレートと共に、心温まるフェスティブシーズンにぴったりです。



また2種類のシュトーレンも販売。ラム酒に漬け込んだドライフルーツを練りこみ、クラシックなシュトーレンにコクと華やかな香りの和三盆を贅沢にまぶしたタイプのほか、グルテンフリーで、黒豆をふんだんに入れた米粉とサトウキビ由来の素炊糖を使ったシュトーレンをご用意。クグロフや米粉を使ったジンジャーブレッドクッキーもグルテンフリーで作り、すべてのコレクションに精製糖を使わず、体に優しいウェルネスなクリスマススイーツです。



▷クリスマス ケーキ セレクション (要事前予約)

お渡し日：2024年12月21日～25日 予約締切日：2024年12月15日

- ・発酵レモンとあまおう苺のショートケーキ (6,500円 / 限定20個)
- ・ジンジャーチョコレートブッシュドノエル (6,500円 / 限定20個)

▷クリスマス スイーツ セレクション

販売期間：12月7日～25日

- ・和三盆のシュトーレン (3,500円 / 限定40個)
- ・黒豆と米粉のシュトーレン (3,500円 / 限定40個)
- ・クグロフ (ホール：2,400円(※ご予約のみ) / スライス：400円)
- ・ジンジャーブレッドクッキー (大小セットで1,200円)



お渡し店舗：Café Sekki (B2F) 10:00～18:00

TEL：075-531-0732 (レストラン直通)

■日本の食材を使って表現するクリスマスコース



世界各地でホテルやリゾートを展開し、「Eat With Six Senses」の理念のもと、その土地の食文化に敬意を払ってきたシックスセンス。日本初上陸となった京都でも、エグゼクティブシェフの宍倉 宏生が日本の食材を使ったクリスマスのコース料理を作りあげます。国産キャビアや宮崎のからすみ、京都地鶏、京都産の亀岡牛など、地産地消の食材を使うことでサステナビリティにも取り組み、塩麹や発酵レモンなどの体に優しい調味料を使ったウェルネスな食体験で、「Eat With Six Senses」の理念に沿ったクリスマスのひと時をご提供します。

▷クリスマスイヴ ディナー（お一人様 20,000 円 / 2024 年 12 月 24 日）

- ・国産キャビア 金時人参 パニプリ
- ・塩麹 ドロエビ クレソン
- ・宮崎からすみ かぶら ズワイガニ
- ・菊芋 河豚白子 春菊
- ・キンキ 海草 ラビオリ
- ・京都亀岡牛フィレ 海老芋
- ・発酵柚子とゆり根のモンブラン

※メニューは仕入れの都合等で予告なく変更となる場合があります

▷クリスマス ディナー（お一人様 18,000 円 / 2024 年 12 月 21 日～23 日）

▷クリスマス ランチ（お一人様 8,500 円 / 2024 年 12 月 21 日～25 日）

ご提供店舗：オールデイダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：[https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_lists\[\]=6731c9630b8a472e96777ef6](https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_lists[]=6731c9630b8a472e96777ef6)



■曆アフタヌーンティー「冬至」



二十四節気に合わせ、2週間ごとにメニューが変わるアフタヌーンティーは「冬至」がテーマに。クリスマスや年末年始などイベントが重なる機会に、体に優しい食材を使ったスイーツとセイボリーで心身を労るアフタヌーンティーです。ダックワーズやタルトタタン、サントノレなど、フランスの伝統菓子ならではのリッチな味わいをグルテンフリーで作りあげました。発酵イチゴや甘酒クリームなどを使い、体のことを考えたウェルネスなアフタヌーンティーです。また、セイボリーには年末の年越しそばをイメージした鴨南蛮そば寿司や、冬至の歳時食であり、「ん」のつくものを食べる七福茶巾などをオンメニュー。日本の食文化に目を向け、ゲストのご健勝を願うアフタヌーンティーです。

▷曆アフタヌーンティーメニュー「冬至」

発酵イチゴのダックワーズ / サントノレ / タルトタタン / 酒粕ピスタチオサンド / 冬至の上生菓子 / お餅とローストピーツ / 聖護院蕪と鮭のミルフィーユ / 鴨南蛮そば寿司 / 七福茶巾 / 白みそスコーン / クランベリースコーン / 生姜とレモンのジャム / 甘酒クリーム

ご提供店舗：オールデイダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2024年12月21日～2025年1月4日（1月5日より「小寒」のメニューに変更予定）

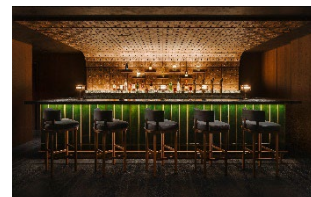
料金：お一人様7,200円（ティーフリーフローを含む）

Web 予約：[https://www.tablecheck.com/ja/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_lists\[\]=665fcbaeca3cad5d2de3aa6f](https://www.tablecheck.com/ja/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_lists[]=665fcbaeca3cad5d2de3aa6f)

■甘いひとときのためのクリスマス カクテル



カクテルバー「Nine Tails」では、12月7日より期間限定のクリスマス
をイメージしたカクテル、モクテルをご用意します。隠れ家のようなバ
ーでスイートなクリスマスをお過ごしに、ぴったりです。



▷Fluffy Chocolate (2,800円・写真前)

ほうじ茶とチョコレートを合わせた期間限定カクテル。ほのかな苦みと
渋み、それらを引き立たせる絶妙な甘さ。雪にインスピレーションを得
たミルクの泡と、ドライベリーでクリスマスを表現しました。

▷Christmas Memory(2,800円・写真中)

梅酒にザクロとホワイトチョコレート、生クリームを合わせた、甘酸つ
ぱく爽やかなカクテルです。甘美な思い出を彩る「Christmas Memory」を、クリスマスの一ときと
共に楽しみください。



▷TMOC!! (2,000円 / ノンアルコール・写真中)

リンゴとクランベリーをベースに、ホテルのハーブガーデンで採れたローズマリーのシロップと。甘
く、どこか儂く。「熱狂」の花言葉を持つピンクペッパーをちりばめて。The Mood Of Christmasを
隠れ家バーで。

ご提供店舗：Nine Tails (B2F)

期間：2024年12月7日(土)～25日(水)

TEL：075-531-0732(レストラン直通)

時間：17:00～24:00

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sixsenses-kyoto-nine-tails/reserve>

■オールデイダイニング 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、日本古来の暦に基づく美食の旅へとゲストをお連れします。「オールデイダイニング Sekki（節気）」では、日本の二十四節気に合わせた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) /
アフタヌーンティー 15:00～17:30 (CLOSE) /ディナー 18:00～22:00 (CLOSE)

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

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

■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）

電話番号：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：

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、オールデイダイニング 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：

現在26軒のリゾートとホテルを運営しています。このほか、42軒の開発プロジェクトも進行中です。IHGホテルズ&リゾートファミリーの一員であるシックスセンスは、地域コミュニティとの共生、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、ウェルネス、独創性にあふれた特別な体験に対する徹底したコミットメントで、世界をリードしています。極上の離島リゾート、山岳リトリート、アーバンホテルなど、いずれのプロパティにおいても、旅の真の目的を感じる事が出来、ゲスト自

身や周囲の人々、ゲストを取り巻く世界とのつながりを深めることができるよう、感覚を呼び覚ますことをビジョンとしています

■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：

全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を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,400軒超のホテルを有し、2,000軒超のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- 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](#), [ヴィニエット 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](#), [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 リゾーツ](#)

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 375,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024年6月30日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む8ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンス、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47ホテル、約14,000室を展開しています。今後は大阪市内の3つのガーナーホテル（2024年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024年）、ANAホリデイ・インリゾート軽井沢（2025年）、ホリデイ・イン京都五条（2025年）、インターコンチネンタル札幌（2025年）、高知、知立、浜松に3軒のANAクラウンプラザホテル（2026年）、リージェント京都（2027年）、voco広島（2027年）などの15ホテルの開業を予定しています。また2025年には、日本初の「ヴィニエット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪ヴィニエット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。 ※2024年8月31日現在

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>

自然派ラグジュアリーホテル「シックスセンス 京都」 クリスマスケーキとレストランでの特別コースの予約受付を開始

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