

## 【ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts】2026年秋の特別メニュー

### 深まりゆく秋を、五感で堪能する アフタヌーンティー、ランチ&ディナー、カクテル 2026年9月1日(火)より提供開始

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：荒木昌志、以下 ROKU KYOTO) は、2026年9月1日(火)～11月30日(月)の期間限定で、秋の特別メニューをご提供いたします。



5周年記念アフタヌーンティー



京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル 丹波栗 大黒しめじ



栗のマティーニ

「TENJIN」オールデイダイニングでは、ROKU KYOTOの開業5周年を祝う「5周年記念アフタヌーンティー」と「オータムアフタヌーンティー」が順次登場します。それぞれのアフタヌーンティーに生クリームをのせたわらび餅や、京都・水尾のゆずを使ったムース、竹炭抹茶のマカロンのほか、南瓜のプリン、みたらし団子など、京都産や和の食材をふんだんに散りばめました。フレッシュな無花果とカシス酒のゼリーに炭酸を加えたグラスデザートもテーブルを華やかに彩ります。「5周年記念アフタヌーンティー」には、宇治抹茶と黒豆、西京白味噌キャラメルの2種類のパウンドケーキを詰め込んだ5周年記念ボックスをご用意しました。ボックスは琳派の華やかな世界観をイメージし、金箔の輝きを添えています。こっくりとした秋の色彩と味わいが楽しめる、この時期だけの特別なアフタヌーンティーを、心ゆくまでご堪能ください。

また、ランチやディナーでは、アオリイカと雲丹の前菜や、秋刀魚コンフィと九条ネギのスパゲッティ、無花果や栗を使ったデザートなど、食欲の秋にふさわしい贅沢な食材と京都が主役の旬なメニューをご用意しています。

そして、Forbes Travel Guide が発表する「2026 Hotel Star Bars」に選出された「TENJIN」ザバーでは、生姜を漬け込んだ国産のクラフトウォッカ「HAKU」をベースに、フレッシュなりんご、柚子胡椒リキュール、ライムを加えた「アップル モスコミュール」や、京都・伏見の椿堂茶舗のほうじ茶&カモミールをインフューズ(漬け込み)した日本酒をベースに、栗のリキュール、焙じ茶のリキュールで仕上げた「栗のマティーニ」、栗の甘露煮と豆乳、ノンアルコールのジンを使用し、たっぷりのココアパウダーをふりかけて「飲む栗のティラミス」をイメージしたモクテル「栗ティラミス モクテル」といった秋の味覚を堪能する贅沢なカクテル3種をご提供いたします。

【本件に関する報道関係者お問合せ】

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報事務局 八田(ハッタ)  
E-mail: itmol\_mkt@hilton.com

## 京都の秋の恵みを巡るように、和の素材を織り交ぜたアフタヌーンティー

### 「5周年記念アフタヌーンティー」「オータムアフタヌーンティー」

それぞれのアフタヌーンティーに、生クリームをのせたわらび餅や、京都・水尾のゆずを使ったムース、竹炭抹茶のマカロンのほか、南瓜のプリン、みたらし団子など、京都産や和の素材を散りばめました。モンブランは栗と紅芋の食べ比べ、スコーンもプレーンと安納芋の2種をご用意しました。フレッシュな無花果とカシスのゼリーに炭酸を加えたグラスデザートもテーブルを華やかに彩ります。そのほか、ワッフルコーンで演出したシュリンプカクテルやスモークサーモンとアボカドのオープンサンドなどのセイボリーもお楽しみいただけます。

また「5周年記念アフタヌーンティー」には、ロイヤルミルクティーのボンボンショコラや、最中種を使ったトリュフポテト 鴨の生ハムなど5周年という節目にふさわしい特別な一品として、記憶に残る味わいをご堪能いただけます。添えられた記念ボックスには、宇治抹茶と黒豆、西京白味噌キャラメルの2種類のパウンドケーキを詰め込みました。琳派の華やかな世界観をイメージし、金箔の輝きを添えています。



5周年記念アフタヌーンティー



アフタヌーンティー 秋



レストラン「TENJIN」秋の風景

#### ■ 5周年記念アフタヌーンティー 概要

【提供期間】2026年9月1日(火)~9月30日(水) ※前日までに要予約

【営業時間】12:00~16:30 (14:30 L.O.)

【料金】7,800円

【内容】スイーツ 8種/セイボリー 4種/スコーン 2種/無花果とカシスのジュレ&ドリンク 12種  
5周年記念ボックス  
(ドリンクフリーフロー 90分制)

【予約】URL: [こちら](#)より

電話: 075-320-0176 (受付時間 平日 9:00~18:00)

#### 【メニュー】

[壹の段] わらび餅 シャンティー

[貳の段] 竹炭抹茶マカロン/南瓜プリン/水尾柚子ムース

[参の段] モンブランクラシック/モンブラン紅芋/ボンボンショコラ ロイヤルミルクティー

[肆の段] スモークサーモン アボカド いくら/トリュフポテト 鴨の生ハム/モッツアレッタ 茄子 トマト

[伍の段] シュリンプカクテル ブロッコリー/みたらし団子

[陸の段] スコーン 2 種 (プレーン、安納芋) / ROKU KYOTO オリジナルジャム / クロテッドクリーム  
[グラス] 無花果とカシスのジュレ  
[5周年記念BOX] 宇治抹茶黒豆パウンドケーキ 西京白味噌キャラメルパウンドケーキ  
[オリジナルティーセレクション&コーヒー]  
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。  
※縁側席(室内テラス席)をご指定の場合は、別途 500 円を頂戴いたします。

## ■オータムアフタヌーンティー 概要

- 【提供期間】2026年10月1日(木)~11月30日(月) ※前日までに要予約  
【営業時間】12:00~16:30 (14:30 L.O.)  
【料金】7,500円  
【内容】スイーツ 8種 / セイボリー 4種 / スコーン 2種 / 無花果とカシスのジュレ & ドリンク 12種  
(ドリンクフリーフロー 90分制)  
【予約】URL: [こちら](#) より  
電話: 075-320-0176 (受付時間 平日 9:00~18:00)

### 【メニュー】

[壺の段] わらび餅 シャンティー  
[式の段] 竹炭抹茶マカロン / 南瓜プリン / 水尾柚子ムース  
[参の段] モンブランクラシック / モンブラン紅芋 / ボンボンショコラ  
[肆の段] スモークサーモン アボカド いくら / トリュフポテト 鴨の生ハム / モッツァレッタ 茄子 トマト  
[伍の段] シュリンプカクテル ブロッコリー / みたらし団子  
[陸の段] スコーン 2 種 (プレーン、安納芋) / ROKU KYOTO オリジナルジャム / クロテッドクリーム  
[グラス] 無花果とカシスのジュレ  
[オリジナルティーセレクション&コーヒー]  
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。  
※縁側席(室内テラス席)をご指定の場合は、別途 500 円を頂戴いたします。

## 壮麗な鷹峯の四季を堪能するレストラン「TENJIN」の季節限定メニュー

### ◇「TENJIN」オールデイダイニング

「食欲の秋」にふさわしい贅沢な旬の食材を、新総料理長・大畑英司が、素材の力がストレートに届くひと皿へと仕立てます。

- ・「アオリイカと雲丹 根セロリ 京わさび菜」(アラカルト・ディナーコース)  
秋にはやわらかく甘みが増すアオリイカと雲丹に、爽やかな風味と甘みが心地よい根セロリとぴりっとした京わさび菜を合わせた前菜。ポツタルガの風味と塩味がアクセントになっています。
- ・「スパゲッティ 秋刀魚コンフィと九条ネギ」(ランチコース)  
低温調理で香草の香りと旨みを閉じ込めた秋刀魚と九条ネギを合わせたアーリオオーリオのパスタです。仕上げに散らした穂紫蘇が爽やかに香ります。
- ・「縞鰯のミキュイ 京こかぶ 万願寺唐辛子のタップナード」(アラカルト・ディナーコース)  
旬を噛みしめるような大ぶりの縞鰯を、外はほどよく火を通し、身の中心はしっかりと柔らかく、ミディウムにソテーしました。京こかぶは丸ごとローストし旨みを凝縮。万願寺唐辛子とイタリア産オリーブのタップナード、蕪の葉ピューレと絡めてお召し上がりください。
- ・「京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル 丹波栗 大黒しめじ」(ディナーコース)  
上品で繊細な旨みが特徴の京都産黒毛和牛「京の肉」をジューシーに焼き上げたメインディッシュ。旬の丹波の大黒しめじ、ハチミツとバターでソテーしキャラメリゼした丹波栗を添えた一皿です。
- ・「マダガスカル産バニラのクレームブリュレ 無花果のマリネ」(アラカルト・ランチコース・ディナーコース)  
マダガスカル産バニラを使ったブリュレは、フレッシュの無花果とラズベリージャムをのせたサブレとともに召し上がりください。無花果と赤すぐりのソルベには、すりおろしたオレンジの皮の爽やかな香りを添えています。
- ・「丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子」(アラカルト・ランチコース・ディナーコース)  
丹波栗のモンブラン、栗の渋皮煮にほうじ茶のジュレ、ムースを合わせ、濃厚な味わいとバラエティに富んだ食感をお楽しみいただけます。京都・水尾のゆずのソルベとソースが酸味と京都らしさを加えています。



アオリイカと雲丹 根セロリ 京わさび菜



スパゲッティ 秋刀魚コンフィと九条ネギ



縞鰯のミキュイ 京こかぶ 万願寺唐辛子のタップナード



京都産黒毛和牛「京の肉」ヒレ肉のグリル 丹波栗 大黒しめじ



マダガスカル産バニラのクレームブリュレ  
無花果のマリネ



丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子

### ◇「TENJIN」ザ バー

水盤を望む落ち着いた空間のザ バーでは、実りの秋を感じるカクテル3種をご提供いたします。深まる秋に酔いしれる、贅沢なバータイムをお過ごしください。

- ・「アップル モスコミュール」  
生姜を漬け込んだ国産のクラフトウォッカ「HAKU」をベースに、フレッシュなりんご、柚子胡椒リキュール、ライムを加えました。果実の甘みをキリッと引き締めた味わいをお楽しみください。
- ・「栗のマティーニ」  
京都・伏見の日本酒に、同じく伏見の「椿堂茶舗」の「ほうじ茶&カモミール」をインフューズ（漬け込み）し、栗のリキュール、焙じ茶のリキュールで仕上げた、マティーニスタイルのカクテルです。ひと口で秋を感じていただけます。
- ・「栗ティラミス モクテル」  
栗の甘露煮と豆乳、ノンアルコールのジンを使用し、たっぷりのココアパウダーをデコレーションしました。「飲む栗のティラミス」をイメージしたモクテルです。



アップル モスコミュール



栗のマティーニ



栗ティラミス モクテル

### ■レストラン「TENJIN」夏メニュー 概要

【提供期間】2026年9月1日(火)～2026年11月30日(月)

【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」オールデイダイニング

【営業時間】ランチ 11：30～14：00 L.O. ディナー 17：30～22：00 (21：00 L.O.)

【料金】ランチコース NATURA 自然 5,000円/VIRIDIS 緑 7,700円/  
HORTUS 庭園 8,800円

ディナーコース AEQUOR 水面 12,000円/SERENUS 静謐 18,900円

アラカルト・単品 「アオリイカと雲丹 根セロリ 京わさび菜」4,300円

「縞鯨のミキュイ 京こかぶ 万願寺唐辛子のタップナード」5,800円

「マダガスカル産バニラのクレームブリュレ 無花果のマリネ」2,700円

「丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子」3,900円

#### 「TENJIN」ザ バー

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

【料金】「アップル モスコミュール」3,000円 「栗のマティーニ」3,000円

「栗ティラミス モクテル」2,800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 について

かつて京都の芸術家たちが集い、独自の文化を育んだ歴史ある地「鷹峯」。その地に存在した“芸術村”の精神にインスピレーションを得て誕生したのが、ROKU KYOTO です。鷹峯三山の麓に位置し、敷地内には天神川が流れる、静謐で豊かな自然環境に包まれています。「Dive into Kyoto」をタグラインに掲げ、京都の奥深い歴史や文化、自然に身を委ねることで、より本質的な京都体験へと誘います。

2021年の開業からの歩みを経て、2026年9月に5周年を迎える ROKU KYOTO では、6月よりさまざまな企画を実施しております。詳細は順次、ご案内いたします。

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」 オールデイダイニング、「TENJIN」ザ バー  
スパ施設： THE ROKU SPA  
総支配人： 荒木 昌志  
運営会社： 東急リゾート&ステイ株式会社  
最新情報は、[公式ウェブサイト](#)、[Instagram](#)、[Facebook](#)、[LinkedIn](#)、[YouTube](#) をご覧ください。



外観



レストラン「TENJIN」



客室

## ■ LXR ホテルズ&リゾーツについて

[LXR ホテルズ&リゾーツ](#)は、開業予定のホテルを含む40軒のラグジュアリーホテルからなる、タイムレスな冒険心を刺激す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位置する厳選されたホテルは、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ン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](https://stories.hilton.com/lxr)、[Instagram](#)、[Facebook](#) をご覧ください。

## ■ 東急リゾート&ステイ株式会社について

東急リゾート&ステイ (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>) は、東急ステイや東急ハーヴェストクラブをはじめ、受賞歴を誇る鬼怒川溪翠や ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に運営施設を展開しています。1960年代から別荘管理やゴルフ場の運営を手がけ、1980年代にはスキー場の運営や東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を行ってきました。現在、当社が運営する100を超える施設では、国内のみならず世界中から多くのお客様を受け入れており、年間利用者数は約800万人にのぼります。豊富な実績とノウハウ、地域・企業・行政などとの強固なネットワークを活かし、日本各地の魅力を伝え、すべてのお客様に新しい“楽しさ”と“体験”を提供することを目指しています。