



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2021年12月2日(木)

東急リゾート&ステイ株式会社
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO ストロベリープロモーション 2022
京都産苺を贅沢にあしらったパフェ&カクテル
1月15日(土)より期間限定で提供
旬の食材を通じて知る人ぞ知る京都の魅力を発信

東急リゾート&ステイ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:田中辰明)が京都府京都市北区で運営するリゾートホテル「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」(総支配人:西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、2022年1月15日(土)~4月24日(日)の期間中、レストラン「TENJIN」にて、京都産の旬の苺をふんだんに使用した、苺尽くしのパフェやカクテルをご提供いたします。



京都産苺と薔薇のパフェ



ストロベリーペルル

厳選した旬の苺が魅せるアートのような季節限定メニュー

ROKU KYOTO ストロベリープロモーション 2022 では、冬から春にかけて旬を迎える苺を使用した、この季節だけの期間限定メニューをご提供いたします。優しい甘味の京都産苺「^{あまひめ}章姫」と柔らかく香るローズを組み合わせた「京都産苺と薔薇のパフェ」や、フレッシュ苺と^{じょうしゅうほく}城州白梅のスパークリングワインを使用したフローズンカクテル「ストロベリーペルル」など、果実感あふれる特別メニューをご堪能いただけます。また、地元京都の素材を取り入れることで、改めて京都の魅力を発信するとともに、地産地消にも貢献いたします。

ご提供するのは、都会の喧騒から離れた自然豊かなロケーションに開業した ROKU KYOTO の1階にあるレストラン「TENJIN」。店内のインテリアは「竹」をテーマにアートワークが施され、落ち着いた雰囲気の中でお過ごしいただけます。水盤に面した幻想的な空間が広がるお席に加え、天神川のせせらぎが聞こえるテラス席や、テラスに面した「Engawa」のお席などもあり、京都の四季の移ろいを感じることができます。春の訪れを告げる華やかな苺パフェやカクテルとともに、上質なひとときをお過ごしいただけます。

京都産苺と薔薇のパフェ

酸味が少なく甘みをしっかりと感じられる京都産苺「章姫」の特徴的なフォルムを活かし丁寧にカットして並べた、まるで苺のブーケのようなパフェ。スパイスと共にじっくりと煮込んだ苺のコンフィチュールやサクサクとした苺のパールクラッカン、ローズヒップを使用した自家製わらび餅など、苺とローズが様々な形になりカクテルグラスに詰め込まれています。また、間にライムのシャンティを流し込むことで、軽やかな一品に仕上げました。スプーンで食べ進めていくにつれ、様々な食感に出会えます。見た目の華やかさ、苺の果実感、そして薔薇の甘美な風味とが織りなす、まさに食のアートをお楽しみください。



京都産苺と薔薇のパフェ

ストロベリーペルル

一杯に苺を8粒使用した、旬の苺そのものを楽しむための新作カクテル。京都産「章姫」のフレッシュな苺とストロベリーフロズンに、京都青谷の城州白梅を原料としたスパークリングワインを注ぎ入れたカクテルです。苺の果肉感と青梅の豊かなアロマが絶妙にマッチした、甘くスッキリとした味わいで、食後のデザートとしてもお楽しみいただける一品です。

まさに京都らしさを詰め込んだ、ここでしか味わうことのできないカクテルをご提供いたします。



ストロベリーペルル

■ストロベリープロモーション 2022 概要

【販売期間】2022年1月15日(土)～4月24日(日)

【営業時間】パフェ 11:30～22:00 (21:00 L.O.) / カクテル 14:30～24:00 (23:30 L.O.)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】京都産苺と薔薇のパフェ 3,542円

ストロベリーペルル 2,530円

【お問合せ】電話 : 075-320-0176 (受付時間 平日10:00～17:00)

メール : restaurantreservation@rokukyoto.com

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

※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/



東急リゾート&ステイ株式会社 概要

東急リゾート&ステイは、全国100を超えるリゾート・ホテル施設運営を手掛ける総合運営会社です。民間・行政問わず、運営受託、マネジメント、コンサルティング等の運営サポートを行っています。「リゾート&ステイ」という社名には、お客さまに繰り返し訪れていただきたいという思いが込められています。課題解決のプロフェッショナルとして、場の提供にとどまらず、多彩な過ごし方の提案を通じて、お客さまに豊かな時間と体験を提供してまいります。

LXR ホテルズ&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、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。現在9軒あるホテルは、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、至高のサービスを提供します。ヒルトンが手掛けた歴史的なラグジュアリー施設であるLXRのサービスは、お客様一人ひとりに合わせて提供され、贅沢でありながらその土地の良さを体験できるのが特徴です。LXRホテルズ&リゾートは、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&リゾート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。 newsroom.hilton.com/lxr

<p>Contact us 本件に関する お問い合わせ先</p>	<p>「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</p> <p>「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」 PR 事務局 担当：田中菜月、保谷のぞみ、楠和希 E-MAIL： rokukyoto_pr@ssu.co.jp TEL：田中菜月 (080-4952-4984)、保谷のぞみ (080-4670-5978)</p>
--	---