



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

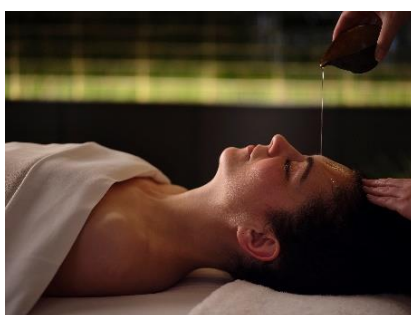
2024年7月23日(火)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO で彩り豊かな京都の秋を慈しむ 季節限定 秋商品のご案内

シャインマスカットや紫芋など秋の味覚満載のアフタヌーンティーが登場
究極の癒し療法「シロダーラ」を体験するスパトリートメントの提供
紅葉に染まる京都鷹峯三ヶ寺をガイド付きで巡る宿泊パッケージの販売



オータムアフタヌーンティー -秋麗-



シロダーラ&ホットストーンヘッドセラピー



京都鷹峯三ヶ寺を巡る紅葉狩りステイプラン

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、2024年9月1日(日)~12月1日(日)の期間中、レストラン「TENJIN」やスパ「THE ROKU SPA」にて、秋限定商品を販売いたします。

鮮やかに色づく自然を間近に感じられるレストラン「TENJIN」では、シャインマスカットや柿、栗や紫芋など、秋に旬を迎える素材本来の味わいを堪能する「オータムアフタヌーンティー -秋麗-」をご提供いたします。ガラス張りの窓に面した Engawa やテラス席からは、すぐ傍を流れる天神川沿いに広がる視界一面の紅葉景色をご堪能いただけます。また、水盤に面した空間の「ザ バー」では、ジャパニーズクラフトウォッカをベースに生姜ともみの木が香る爽やかな「ジンジャーウォッカギムレット」、相性の良いラム酒と紅茶に洋梨のピューレを加えた色鮮やかな「フォリッジ」と、秋の夜長をゆったりと楽しむオータムカクテル2種をご提供いたします。

自然に溶け込む癒しのスパ「THE ROKU SPA」からは、アーユルヴェーダのオイル療法「シロダーラ」をTHE ROKU SPA 独自にアレンジしたプログラムに、ホットストーンを用いたヘッドマッサージ、ボディトリートメントを組み合わせた「シロダーラ&ホットストーンヘッドセラピー」が登場。額に垂れ落ちるオイルの心地よさとホット石の温かさが深いリラクゼーション効果を与え、夏の疲れからくる頭部の凝りや全身の倦怠感をじんわりと解消していきます。

知る人ぞ知る京都の奥深い魅力に浸っていただけるよう、京都・洛北に位置する鷹峯三ヶ寺「光悦寺」「常照寺」「源光庵」をホテルスタッフのガイド付きで巡る宿泊パッケージ「京都鷹峯三ヶ寺を巡る紅葉狩りステイプラン」を販売いたします。400年以上前、稀代のマルチアーティスト・本阿弥光悦が芸術村を築き上げ、才能ある芸術家を世に輩出してきた琳派発祥の地ともされる歴史深い鷹峯の地。赤く染まっていく山麓の風景を目で見て楽しみながら、一步踏み込んだ京都に触れていただけます。

錦に染まる鷹峯三山の麓に佇む ROKU KYOTO で、季節の移ろいを感じるひとときをお過ごしください。

秋に旬を迎える果物や食材を贅沢に取り入れたシーズナルアフタヌーンティー

瑞々しいシャインマスカットのタルトや柿のタルトタタン、紫芋のモンブランなど、秋の味覚を使用し1つ1つ丁寧に仕立てたスイーツがティースタンドを秋色に染めます。ラム酒を染み込ませたババに自家製の黒糖わらび餅、キャラメルクリーム、カラメリゼしたアーモンドを重ねた塩キャラメル風味の一品は、和と洋を掛け合わせた ROKU KYOTO オリジナルスイーツです。また、茸のキッシュやトリュフコロケのミニバーガーのほか、紅茶と無花果のスコーンなど、セイボリーにも旬の素材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、目の前に広がる紅葉を眺めながらのティータイムをお過ごしください。



■「オータムアフタヌーンティー -秋麗-」概要

【販売期間】2024年9月2日(月)～12月1日(日) ※前日までに要予約

【営業時間】12:00～16:30 (14:30 L.O.)

【提供場所】レストラン「TENJIN」

【料金】7,000円

【内容】スイーツ 10種 / セイボリー 3種 / スコーン 2種 / ドリンク 8種
(ドリンクフリーフロー 90分制)

【ご予約】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話：075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)

【メニュー】

[壺の段] 塩キャラメルナッツ 黒糖わらび餅 ババ

[式の段] きのこ ～ほうじ茶ムース チョコサブレ～/シャインマスカット タルト/柿 タルトタタン

[参の段] トリュフコロケ ミニバーガー/茸 キッシュロレーヌ/燻製サーモン 押し寿司

[肆の段] トリュフ/ピスタチオ 南瓜/スイートポテト/紫芋 モンブラン

[伍の段] 珈琲 ブランマンジェ/洋梨 スカッシュ

[陸の段] スコーン2種 (プレーン、紅茶と無花果) / ROKU KYOTO オリジナルジャム / クロテッドクリーム

[オリジナルティーセレクション]

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

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

実り豊かな秋の味覚を堪能するランチ&ディナー、秋の夜長に寄り添うオータムカクテル2種

「自然・芸術・料理」をモチーフにしたレストラン「TENJIN」は、シェフの感性が光るディナー限定の「シェフズテーブル」、季節の味覚をふんだんに使用したモダンフレンチが楽しめる「オールデイダイニング」、水盤に面した幻想的な空間の「ザ バー」と、3つに分かれたシーンそれぞれでこの時季だけのメニューをご用意いたします。目の高さいっぱい広がる天神川の紅葉を眺めながら、優雅なダイニングエクスペリエンスをご堪能ください。



秋鮭 柿葉 ペアルネーズ



SUKIYAKI ～和牛頬肉 大黒本しめじ～



秋の茸 ガレット 京鴨



ホロホロ鶏 パルマンティエ
アルビュフェラ



林檎 山椒 タルトタタン

◇ 「ザ バー」 オータムカクテル



ジンジャーウォッカギムレット

ジンの代わりにジャパニーズクラフトウォッカをベースに使用し、生姜ともみの木の香りを移しアレンジを加えたギムレット。口当たりが柔らかく、さっぱりと飲みやすい一杯です。



フォリッジ

相性の良いラム酒と紅茶で仕立てる香り華やかなカクテル。エルダーフラワーのリキュールに、秋らしく洋梨のピューレを加えることで、軽やかな甘味と芳醇なアロマを楽しめる一杯に仕上げました。

■ レストラン「TENJIN」秋メニュー 概要

【提供期間】2024年9月2日(月)～12月1日(日)

【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 12:00～13:30 (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 36,500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 8,800円～ / ディナー 17,500円～

ザ バー 「ジンジャーウォッカギムレット」2,600円 / 「フォリッジ」2,600円

【ご予約】URL: <https://www.rokuyoto.com/restaurants/tenjin>

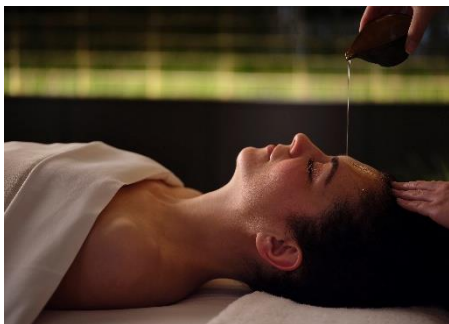
電話: 075-320-0176 (受付時間 平日10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※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。

アーユルヴェーダのオイル療法「シロダーラ」で夏の疲れと凝りを解きほぐす至福のリラックスタイム

暑い夏から朝晩が涼しくなる秋への移り変わり、気候の変化と夏の疲れにより不調が生じる“秋バテ”を解消すべく、アーユルヴェーダのオイル療法「シロダーラ」に、ホットストーンを使用したヘッドマッサージ、ボディトリートメントを組み合わせた「シロダーラ&ホットストーンヘッドセラピー」を販売いたします。約 5000 年の歴史をもつインド・スリランカ発祥の伝統医療「アーユルヴェーダ」の浄化プログラムの 1 つ「シロダーラ」を THE ROKU SPA 独自の仕様にアレンジ、温めたシロダーラオイルを額に垂らし、そのわずかなオイルの浸透圧により脳を瞑想状態へと導きます。脳全体が緊張から解放された状態のまま、約 60°C に温めた玄武岩を用いたストーンマッサージで額やこめかみの凝りをゆっくりと解きほぐしていき、仕上げには上質なシロダーラオイルをそのまま贅沢に身体にも使用したボディトリートメントで脳のリラックスを全身へと広げていきます。夏の疲れで凝り固まった頭を寛がせ心身ともにリラックス状態へ誘う、THE ROKU SPA ならではのシロダーラをご体験ください。



シロダーラ



ホットストーンヘッドトリートメント



シロダーラオイル

■ 「シロダーラ&ホットストーンヘッドセラピー」概要

【販売期間】2024年9月1日(日)~11月30日(土) ※前日までに要予約

【提供時間】10:30~21:00 (19:00 最終受付)

【提供場所】THE ROKU SPA

【料金】1名様 31,000円

【内容】・天然温泉の足浴

・シロダーラ&ホットストーンヘッドトリートメント 30分

・インスピレーション カスタマイズ トリートメント 45分

【ご予約】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。

紅葉に染まる京都鷹峯三ヶ寺「光悦寺」「常照寺」「源光庵」をホテルスタッフのガイド付きで巡る

京都・洛北の風光明媚な山麓に佇む ROKU KYOTO ではこの秋、江戸時代の芸術家・本阿弥光悦ゆかりの地である鷹峯に鎮座する 3 つの寺院「光悦寺」「常照寺」「源光庵」を、ホテルスタッフのガイドとともに巡りながら紅葉狩りを楽しむ宿泊パッケージ「京都鷹峯三ヶ寺を巡る紅葉狩りステイプラン」を販売いたします。金閣寺から少し北へ上がった自然豊かな風景の広がる鷹峯の地には、豊臣秀吉が築いた御土居が今も残り、京都の一級河川・天神川が流れ、市内とは違った静謐な空気が流れています。本プランでは、江戸時代に一族や数多の工芸職人らと鷹峯の地に移り住み、そこに芸術村を築いたとされる本阿弥光悦所縁の「光悦寺」や、光悦とも交流のあった寛永三名妓・吉野太夫ゆかりの「常照寺」、本堂に“悟りの窓・迷いの窓”を構える「源光庵」を、鷹峯の土地に馴染みのあるスタッフが解説を交えながらご案内いたします。色彩豊かな山々を背景に、知る人ぞ知る京都の奥深い魅力に浸るこの秋だけの体験を通じ、悠久の歴史に思いを馳せるひとときをお過ごしください。



光悦寺



常照寺



源光庵

■「京都鷹峯三ヶ寺を巡る紅葉狩りステイプラン」概要

【宿泊期間】2024年9月1日(日)～11月30日(土)のご宿泊

【料金】134,000円～(デラックスルーム2名1室1泊あたり)

【内容】・1泊2日のご宿泊(朝食付き)

・京都鷹峯三ヶ寺「光悦寺」「常照寺」「源光庵」ガイド付きツアー(約120分)

【ご予約】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。

※ご予約は宿泊日の前日までとさせていただきます。

※3名様でご宿泊の場合は、別途朝食代などがかかります。

※添い寝は、大人1名につき12歳以下のお子様1名とさせていただきます。

※鷹峯三ヶ寺ツアーは9:00～15:00(最終スタート)の間のご案内となります。

※紅葉の見頃は例年11月上旬～12月上旬と予想されますが、その年の気温によって時期は異なります。

「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、タイムレスな冒険心を刺激する独立した気鋭のラグジュアリーホテルが厳選された受賞歴を誇るコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、独自のストーリーと特徴的な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。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。ヒルトンの公式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。 <https://stories.hilton.com/brands/lxr-hotels>、
<https://www.instagram.com/lxrhoteles/>、 <https://www.facebook.com/lxrhoteles>

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