

PRESS RELEASE

2025 年 7 月 15 日(火)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO × SALUMERIA 69
生ハムフェア「Prosciutto Fair (プロシュートフェア)」
8/19(火)、8/20(水)の2日間限定 開催



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、レストラン「TENJIN」ザ バーにて、生ハムの伝道師として知られる「サルメリア 69 (ロッキュー)」のオーナー新町賀信氏を招いた生ハムフェア「Prosciutto Fair (プロシュートフェア)」を 2025 年 8 月 19 日(火)と 8 月 20 日(水)の 2 日間限定で開催いたします。

このたび、生ハムの伝道師として知られる「サルメリア 69」のオーナー新町氏にお越しいただき、普段なかなか手に入らないハムやサラミをイタリア製の特注マシンで極薄にスライスしてご提供いたします。

5 種盛合せ (ジャンボン・オーベルニュ、コッパ、サラメ・タルトゥーフォ、サラメ・ナポリドルチェ、イベリコ・パパーダ)のほか、「ボンダボンのペルシュウ・オーロスペチャーレ」や「中源和牛のブレザオラ」、「Salumeria Edasawa の和牛ブレザオラ」、「ボッテガ・ディ・エミリオのトリュフサラミ」、「ボーペイサージュ入りのサラミツガネ」など、切りたて生ハムの熟成された芳醇な香りとともに、とろける口どけを、この機会に是非ご堪能ください。

※当日の食材の仕入れにより内容が変更される場合がございますので、予めご了承ください。



■ROKU KYOTO×SALUMERIA 69「Prosciutto Fair」概要

【 日 時 】 2025 年 8 月 19 日(火)、8 月 20 日(水)の 2 日間限定
16:00～21:30 (LO21:30)

【 場 所 】 レストラン「TENJIN」ザ バー

【 料 金 】 5,000 円～

【 提 供 予 定 】 当日の食材の仕入れにより内容が変更される場合がございますので、予めご了承ください。

5 種盛合せ ¥5,000

ジャンボン・オーベルニュ

コッパ

サラメ・タルトゥーフォ

サラメ・ナポリドルチェ

イベリコ・パパーダ

その他単品 ¥5,000～

ボンダボンのペルシュウ・オーロスぺチャーレ

中源和牛のブレザオラ

Salumeria Edasawa の和牛ブレザオラ

ボッテガ・ディ・エミリオのトリュフサラミ

ボーペイサージュ入りのサラミツガネ

など

【 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)

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。

※各種割引対象外となります。

※写真は全てイメージです。

「サルメリア 69」新町賀信氏 プロフィール

東京・成城学園前のサルミー(食肉加工品)専門店「サルメリア 69」店主。

1996 年 パルマハム日本輸入解禁時より生ハムを扱う

2005 年 東京・練馬にて開業

2011 年 成城学園前に移転リニューアル

日本初の専門店として注目を集めると同時に、品質への厳しいこだわりと日本人の味覚に合わせた繊細なカットで多くの食通、料理人をはじめとする食のプロたちを魅了。生ハムの認知度の向上や普及に大きく貢献する。「切り立ての美味しさを多くの人に」と、開業当時から続ける出張イベントは、料理人やワイン関係者をはじめとする食のスペシャリストからミュージシャン、DJ まで多岐にわたるコラボレーションが話題を集めている。一方、日本で唯一パルマハム職人の称号を持ち、今や全国のトップレストランでも引っ張りだこの岐阜県「ボンダボン」の生ハム職人・多田昌豊氏の仕事にも他に先駆けて注目。氏とタッグを組んで安全でおいしい生ハムの伝導にも力を注ぐ。人気、実力ともに国内における生ハムの第一人者。

<http://salumeria-69.com/>



レストラン「TENJIN」について

「自然・芸術・料理」をモチーフに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追及したフレンチをご提供いたします。レストラン内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザ バー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途に合わせお選びいただけます。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。テラスに面した「Engawa」やテラス席のすぐ下には天神川が流れ、川のせせらぎを聴くとともに、青もみじや紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。



「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、受賞歴を誇る15のラグジュアリーホテルからな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ある厳選されたホテルは、タイムレスな冒険心を刺激し、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。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。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、[Instagram](#)、[Facebook](#) をご覧ください。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報事務局
担当：八田（ハッタ）
E-MAIL： press@rokukyoto.com TEL：075-320-0111
公式サイト URL： www.rokukyoto.com