

PRESS RELEASE

2026年2月19日(木)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

【ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts】

春の滋味、果実の恵みを味わう

自然が目覚める京都・鷹峯で堪能する、2026年春の特別メニュー

アフタヌーンティー、シェフズテーブル、ランチ&ディナー

2026年3月1日(日)より新メニューを順次提供開始

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts(京都市北区、総支配人:佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、2026年3月1日(日)~5月31日(日)の期間、春の山麓の滋味や旬の果実を堪能できる春の特別メニューをレストラン「TENJIN」にてご提供いたします。



スプリングアフタヌーンティー -花衣-



オマール海老 ~3種の表現~



苺 よもぎ 生姜

「TENJIN」オールデイダイニングでは、「スプリングアフタヌーンティー -花衣-」が登場します。草木の色が輝き自然が芽吹くこの季節から着想を得た今季のアフタヌーンティー。桜のクリームとチェリーワークが香る「チェリーブロッサム ババ」、やさしい緑に薄紅の桜と白い蝶の飾りを添えた「ピスタチオとピンクグレープフルーツのムース」、甘酸っぱい「ラズベリー ブラウニー」など、見た目にも愛らしいプティフルールがティースタンドを彩ります。「TENJIN」シェフズテーブルでは、芽吹く自然に着想を得た春のフレンチコースの中に、フレンチの古典技法を用いた一皿を織り込みました。前菜「ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製」は、スモーキーな香りを纏ったホワイトアスパラガスと、卵黄と澄ましバターをベースにした伝統的なベアルネーズソースや燻製鯛、フィンガーライム、花のピクルスなど多様な食感や風味を絡め、お客様ご自身で味わいを創造する一品です。メインディッシュ「オマール海老 ~3種の表現~」は、オマール海老を3種のメニューに仕立て、食材を余すことなく使い切り、自然の恵みに感謝することをテーマに構成しています。繊細なオマール海老の身の旨みは、フランス古典料理『ポンヌ・ファム』でお愉しみいただき、殻から取った出汁は海老蕎麦として、余韻深くご堪能いただけます。

ランチやディナーでは、帆立貝や京丹波産鹿肉、編笠茸、菜の花、そら豆など、春の食材を使ったこの時期ならではの旬なメニューが登場します。

自然の芽吹きを愛でる、春色の「スプリングアフタヌーンティー－花衣－」

やさしい緑に薄紅の桜と白い蝶の飾りを添えた「ピスタチオとピンクグレープフルーツのムース」、苺畠のみずみずしさを連想させる「苺ムース」、甘酸っぱい「ブラウニー ラズベリー」、抹茶と柚子のタルトなど見た目にも愛らしいティーフールがティースタンドを彩ります。

そのほか、鹿肉のコロッケバーガーやグリンピースとペリコーンチーズのキッシュ、スマートサーモンのお寿司などのセイボリーもご用意しました。

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、心弾む春のティータイムをお過ごしください。

※自社農園で栽培したハーブは、季節や状況によりご提供できない場合がございます。



スプリングアフタヌーンティー－花衣－

■ スプリングアフタヌーンティー－花衣－ 概要

【提供期間】2026年3月1日(日)～5月31日(日) ※前日までに要予約

【営業時間】12:00～16:30 (14:30 L.O.)

【料金】7,000円

【内容】スイーツ 9種 / セイボリー 3種 / スコーン 2種 / ピンクレモネード & ドリンク 12種
(ドリンクフリーフロー 90分制)

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

電話: 075-320-0176 (受付時間 平日 9:00～18:00)

【メニュー】

[壱の段] 苺ムース / 蝶々 ピスタチオ / ブラウニー ラズベリー

[弐の段] チェリープロッサム ババ

[参の段] 鹿肉コロッケバーガー / グリンピース ペコリーノチーズ キッシュ / スマートサーモン 寿司

[肆の段] ポンポンショコラ / 苺 抹茶柚子タルト / ベリーガトード / あまおう マカロン

[伍の段] パンナコッタ 苺 / ピンクレモネード

[陸の段] スコーン 2種 (プレーン、紅茶) / 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 & 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。

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

シェフの感性が光る、完全予約制の「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「オールディダイニング」では、春に旬を迎える素材のおいしさを存分に引き出したメニューが登場いたします。

◇ 「TENJIN」シェフズテーブル

総料理長 谷口彰が奏でる今季のコースは、芽吹く自然を象徴する豊かな香りと色彩で幕を開けます。「ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製」は、グリルしたロワール産ホワイトアスパラガスを杉板の上で燻製し、卵黄と澄ましバターベースの伝統的なベアルネーズソースや燻製鯛、フィンガーライム、花のピクルスなどの風味や味をからめながらお召し上がりいただきます。オマール海老を3種のメニューで仕立てた「オマール海老～3種の表現～」は、オマール海老の身を優しく火入れをし、味噌、ノワゼット、編笠茸を纏わせました。纖細な身は『ボンヌ・ファム』というフランス古典料理でご提供いたします。締めには殻から取った出汁で味わう海老蕎麦を。オマール海老を余すことなく使用し、自然の恵みに感謝しながら五感で味わう、この時期だけのメニューをお愉しみください。



ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製



オマール海老～3種の表現～

◇ 「TENJIN」オールディダイニング

春の彩りに心躍る「帆立貝 山羊 紫蘇」は、ヤギの乳から作られる濃厚なシェーブルチーズのエスプーマと、大葉の爽やかな香りが響きあう一品です。「丹波鹿 京菜花 編笠茸」は、編笠茸、菜の花、そら豆とともに春の山麓の滋味を伝えます。デザート「苺 よもぎ 生姜」は、ソースをしのばせた苺と生姜のパルフェグラス、蓬の求肥。森の景色に苺の香の蝶も舞い降ります。シーンに合わせて選べる多彩なコースやアラカルトでお愉しみください。



帆立貝 山羊 紫蘇



丹波鹿 京菜花 編笠茸



苺 よもぎ 生姜

■レストラン「TENJIN」春メニュー 概要

【提供期間】2026年3月2日(月)～2026年5月31日(日)

【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」シェフズテーブル

【営業時間】18:15～

【料金】28,000円(コース料理のみ)、43,000円(アルコールペアリング込)、
36,500円(ハーフアルコールペアリング込)、38,000円(ノンアルコールペアリング込)

「TENJIN」オールディーダイニング

【営業時間】ランチ 12:00～13:30 (L.O.) ディナー 17:30～21:00 (L.O.)

【料金】ランチ Prix-fixe Menu A 8,800円／Prix-fixe Menu B 11,300円

ディナー 春 -Spring- 12,000円／麓 -ROKU- 18,900円／天神 -TENJIN- 24,000円

アラカルト単品 「帆立貝 山羊 紫蘇」 4,800円

「丹波鹿 京菜花 編笠茸」 9,300円

「苺 よもぎ 生姜」 2,600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」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」オールディーダイニング

「TENJIN」ザ バー

「TENJIN」シェフズテーブル

ス パ 施 設: THE ROKU SPA



客室



レストラン「TENJIN」



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts について

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts は、ヒルトンのラグジュアリーブランド「LXR ホテルズ & リゾーツ」として日本で初めて誕生したホテルで、東急リゾーツ & ステイが運営しています。京都の名匠たちが築いた歴史ある地の遺産 鷹峯の芸術村を現代的に再解釈し、静謐な自然と調和するライフスタイルと現代的な和の美意識を体現。洗練されたデザインと上質なホスピタリティを通じ、この地ならではの感性が息づく唯一無二の滞在価値を提供しています。これまでに世界的に権威あるアワードを多数受賞しており、Forbes Travel Guide ホテル部門では 2024 年・2025 年に 4 つ星、2026 年には 5 つ星を獲得し、3 年連続での評価獲得となりました。さらに 2025 年の Condé Nast Traveler リーダーズ・チョイス・アワードでは、日本のホテル部門第 6 位に選出されています。

最新情報は、[公式ウェブサイト](#)、[Instagram](#)、[Facebook](#)、[LinkedIn](#)、[YouTube](#) をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 143 の国と地域に 9,100 軒以上（130 万室以上）のホテルを展開するホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、100 年以上にわたって、40 億人を超えるお客様をお迎えしてきました。Great Place To Work と米フォーチュン誌による「働きがいのある会社」ランキングで第 1 位に選出された企業として、世界中の 50 万人のチームメンバーにとってベストな企業文化を築くことを目指しています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択、「コンファームド・コネクティングルーム」機能など、業界をリードするテクノロジーを導入しています。26 のグローバル・ブランド・[ポートフォリオ](#)のうち、日本では 9 ブランド・33 軒のホテルを展開しています。また、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](#)」の会員数は 2 億 4,300 万人以上で、公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得できます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー（国内の一部のホテルでは未導入）をご利用いただけます。

最新情報は [stories.hilton.com](#)、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。

LXR ホテルズ&リゾーツについて

[LXR ホテルズ&リゾーツ](#)は、開業予定のホテル含む約 40 軒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。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。



東急リゾーツ＆ステイ株式会社について

東急リゾーツ＆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渓翠や ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に広がる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 680 万人にのぼります。

こうした実績とノウハウ、地域・行政・お取引先との長期的な関係構築や新たなことへの挑戦する姿勢を強みとして、出会うすべての人へ日本各地の魅力を伝え、"楽しい"を提供していくことを目指しています。

【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