

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

光溢れる深緑の季節 京都・鷹峯で堪能  
アフタヌーンティー、ランチ&ディナー、カクテル  
2026年6月1日(月)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6月1日(月)～8月31日(月)の期間限定で、夏の特別メニューをご提供いたします。



「TENJIN」オールデイダイニング  
サマーアフタヌーンティー -青嶺-



「TENJIN」オールデイダイニング  
メイン 仔羊 アーティチョーク チョリソー



「TENJIN」ザ バー  
UMAMI SOUR

「TENJIN」オールデイダイニングでは、「サマーアフタヌーンティー -<sup>あおね</sup>青嶺-

」が登場します。白桃のムース「白桃 グロゼイユ」や、サブレとムースで夏のアイコンに見立てた「麦藁ぼうし～パッションマンゴー～」、フレッシュな「パイナップル タルト」や、爽やかな甘酸っぱさが心地良く広がる「ババ ピーチメルバ」など、やさしい甘さの白桃とジューシーなトロピカルフルーツの見た目や香り、味わいなどの多彩な表現をご堪能いただけます。また、ランチやディナーでは、ジロール茸やアーティチョークの芳醇な香りを楽しむメイン「仔羊 アーティチョーク チョリソー」や、ベルガモットシロップでマリネした国産桃 1/2 個を贅沢に使ったデザート「白桃 赤紫蘇 ベルガモット」など、夏の食材が主役のこの時期ならではの旬なメニューをご用意しています。

「TENJIN」ザ バーでは、京都の和のエッセンスが香り立つ、すっきりとした余韻のカクテルとモクテルをご用意いたします。賀茂野菜「賀茂とまと」と京都のドライジンを使った「賀茂とまと ブラッディマリー」や、京都産日本酒に、金沢産黒みりんなどを加えたセイボリーカクテル「UMAMI SOUR」、京都「椿堂」のハーブ緑茶をノンアルコールジンに2日間浸け込みソーダで割ったモクテル「Sober Curious Highball」など、個性豊かな一杯が夏の夜を優雅に演出します。

## 深緑と陽光に包まれて。色彩鮮やかな「サマーアフタヌーンティー - 青嶺 -」

ころんと愛らしい桃に見立てた白桃のムース「白桃 グロゼイユ」、ムースとサブレで夏のアイコンの麦藁ぼうしを表現した「麦藁ぼうし～パッションマンゴー～」、スイカのミニチュアのような遊び心あるムース「西瓜」、フレッシュな「パイナップル タルト」、ピーチメルバをイメージした白桃の「ババ」など、やさしい甘さの白桃とジューシーなトロピカルフルーツをご堪能いただけます。そのほか、穴子の手毬寿司や海老のコロッケバーガーなどのセイボリーもご用意いたします。



サマーアフタヌーンティー - 青嶺 -

### ■サマーアフタヌーンティー - 青嶺 - 概要

【提供期間】2026年6月1日(月)～8月31日(月) ※前日までに要予約

【営業時間】12:00～16:30 (14:30 L.O.)

【料金】7,000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: [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] 白桃 グロゼイユ/西瓜/麦藁ぼうし～パッションマンゴー～

[貳の段] ババ ピーチメルバ

[参の段] 穴子 手毬寿司/トマト アボガド 蟹/海老コロッケ ミニバーガー

[肆の段] パイナップル タルト/ピーチレアチーズ/抹茶 ラズベリー/ボンボンショコラ

[伍の段] 白桃 パンナコッタ/ピンクレモネード

[陸の段] スコーン 2種 (プレーン、枝豆チーズ)/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

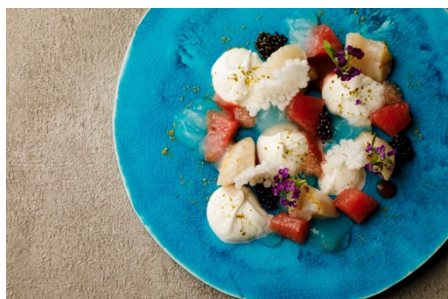
※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※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

「帆立貝 燻製 ピンクグレープフルーツ」は、グリルした帆立貝をマリネし、ピンクグレープフルーツやレモンガラスのゼリー、フィンガーライム、燻製したフロマージュブランを添えたやわらかな酸味と柑橘の香りを味わう一品。海のさざ波を表現したタピオカチップの食感がアクセントになります。メイン「仔羊 アーティチョーク チョリソー」は、ピキオス（オイル漬の赤ピーマン）をはさんでローストしたラムを、旬のアーティチョークやジロール茸、自家製チョリソーと合わせてお召し上がりください。デザート「白桃 赤紫蘇 ベルガモット」は、国産桃1/2個をベルガモットのシロップでマリネし、京都大原の赤紫蘇を使ったシャリシャリのグラニテとともに。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 燻製 ピンクグレープフルーツ



仔羊 アーティチョーク チョリソー



白桃 赤紫蘇 ベルガモット

※掲載のメニュー写真はイメージです。

### ◇「TENJIN」ザ バー

ほのかな酸味とさわやかな味わいの賀茂野菜「賀茂とまと」を使った「賀茂とまと ブラッディマリー」は、ウォッカではなく京都発のドライジン「季の美」を使用。アクセントとして京都・琴引浜の塩、黒七味を添えてご提供します。「UMAMI SOUR」は、京都産日本酒に、金沢・福光屋の黒みりんや国産和素材から生まれた「ジャパニーズビターズ」を隠し味にした、“旨み”がテーマのセイボリーカクテルです。「京つけもの もり」の和風だし香るオリーブとともにお愉しみください。また、モクテル「Sober Curious Highball」は、あえてお酒を飲まないライフスタイル「ソバーキュリアス」に寄り添い、京都「椿堂」のハーブ緑茶をノンアルコールジンに2日間浸け込み、ソーダで軽やかに仕上げた一杯です。



賀茂とまと ブラッディマリー



UMAMI SOUR



Sober Curious Highball

## ■レストラン「TENJIN」夏メニュー 概要

【提供期間】2026年6月1日(月)～2026年8月31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 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 夏 -Summer- 12,000円/麓 -ROKU- 18,900円/天神 -TENJIN- 24,000円

アラカルト単品 「帆立貝 燻製 ピンクグレープフルーツ」 4,800円

「仔羊 アーティチョーク チョリソー」 9,300円

「白桃 赤紫蘇 ベルガモット」 2,600円

「TENJIN」ザ バー

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

【料金】「賀茂とまと ブラッディマリー」 3,000円 「UMAMI SOUR」 3,000円

「Sober Curious Highball」 2,500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」オールデイダイニング

「TENJIN」ザ バー

「TENJIN」シェフズテーブル

スパ施設：THE ROKU SPA



外観



レストラン「TENJIN」



客室

## 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&リゾート」として日本で初めて誕生したホテルで、東急リゾート&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。

## LXR ホテルズ&リゾートについて

[LXR ホテルズ&リゾート](#)は、開業予定のホテルを含む約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)、[Instakgram](#)、[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。

【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