



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2022年2月16日(水)

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

アフタヌーンティーセットで人気の焼菓子をご自宅でも

## ROKU KYOTO オリジナルスコーン 3月1日(火) テイクアウト販売開始

丹波黒大豆や白味噌など京都ならではの素材を取り入れた5種類のフレーバー

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、レストラン「TENJIN」にて、ホテル開業以来初となるテイクアウト商品「ROKU KYOTO オリジナルスコーン」の販売を2022年3月1日(火)より開始いたします。



ROKU KYOTO オリジナルスコーン

(左から)「梅酒&カカオ」「白味噌」「丹波黒大豆」「抹茶&きな粉」「プレーン」



ROKU KYOTO オリジナルスコーン

(左)「麓-ROKU-」セット (右)「天神-TENJIN-」セット

2021年9月の開業より人気が高いレストラン「TENJIN」のアフタヌーンティーセットの中から、特にご好評をいただいているスコーンをテイクアウト商品としてご購入いただけます。風味豊かな小麦粉に北海道産の生乳から作られたバターを混ぜ、国産の卵、牛乳、そしてヨーグルトを加えた生地で仕上げるオリジナルレシピのスコーンを、5種類のフレーバーをご用意。小麦とバターの風味が感じられるシンプルな「プレーンスコーン」、丹波産の黒大豆をたっぷりと使用した「丹波黒大豆スコーン」や、京都産の白味噌を練り込んだ「白味噌スコーン」など、京都の素材を取り入れたラインナップで揃えました。表面は香ばしく、中はしっとり、シェフが当日の朝に1つ1つ丁寧に焼き上げるホテルメイドのスコーンです。ご朝食やティータイムなどご自宅でホテルの味をお楽しみいただけるのはもちろん、オリジナル京唐紙のデザインをあしらったBOXに入ったスコーンは手土産にも最適です。

宇治抹茶や丹波黒大豆など京都ならではのフレーバーを組み合わせた「麓-ROKU-」、梅酒カカオや白味噌など大人なテイストのフレーバーが揃う「天神-TENJIN-」の2種セットで、お好みに合わせてお選びいただけます。ROKU KYOTO オリジナルスコーンとともに、優雅なひと時をお過ごしください。

## ROKU KYOTO オリジナルスコーン フレーバー5 種類ご紹介

### プレーンスコーン

小麦とバター、素材本来の風味が感じられる定番スコーン

### 丹波黒大豆スコーン

ふっくらとした丹波産の黒大豆の食感が楽しいスコーン

### 抹茶&きな粉スコーン

宇治の抹茶ときな粉を使用した風味豊かなスコーン

### 梅酒&カカオスコーン

梅酒カカオのリキュールを使用したカカオニブがアクセントのスコーン

### 白味噌スコーン

京都産の白味噌を練り込み、ほんのり塩味を感じる和風のスコーン



ROKU KYOTO オリジナルスコーン



レストラン「TENJIN」

### ◇ ROKU KYOTO シェフ、ブーランジェ 大迫 貴彰 Takaaki Osako

2008年より料理人としてのキャリアをスタートさせ、ホテルのフランス料理のシェフとして従事。幼いころからの焼菓子・生菓子への憧懐に立ち返り、ホテルパティシエの道へ進むことを決意し、2014年よりフランス洋菓子店で研鑽を積み、同年8月より、某外資系ラグジュアリーホテルで料理人兼パティシエ、そしてブーランジェとして様々な業務に携わる。その後2021年9月のホテル開業に合わせROKU KYOTOへ入社し、現在に至る。

<コメント>

「ROKU KYOTOのスコーンを開発するにあたり、その美味しさを突き詰めたい」という思いから、材料、配合、焼き時間など、試作に試作を重ね、口どけもよく食べやすいスコーンを目指し、現在のレシピに辿り着きました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、ご自宅で温め直していただくと、さらにサクサク感が増し、焼き立てのような食感になります。



### ■ ROKU KYOTO オリジナルスコーン 概要

【販売期間】2022年3月1日（火）～

【受け渡し場所】レストラン「TENJIN」

【受け渡し時間】11:00～19:00 ※前日22:00までに要予約

【料金】2,160円（1セット3個入り）

【セット内容】「麓-ROKU-」 プレーンスコーン／丹波黒大豆スコーン／抹茶&きな粉スコーン  
「天神-TENJIN-」 プレーンスコーン／梅酒&カカオスコーン／白味噌スコーン

【お問合せ】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話：075-320-0176（受付時間 平日10:00～17:00）

※表示価格には消費税8%が含まれます。

※「梅酒&カカオスコーン」のみアルコールを使用しております。

※常温保存の場合、ご購入日より2日以内にお召し上がりください。

※営業時間等は予告なく変更となる場合がございます。詳しくは公式HPをご覧ください。

※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](http://www.rokukyoto.com)  
Facebook： [www.facebook.com/roku.kyoto.lxr](https://www.facebook.com/roku.kyoto.lxr)  
Instagram： [www.instagram.com/roku.kyoto/](https://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://lrx.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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 [newsroom.hilton.com/lxr](https://newsroom.hilton.com/lxr)

### 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](mailto:press@rokukyoto.com)

TEL：075-320-0156 FAX：075-320-0112

公式サイト URL： [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)