



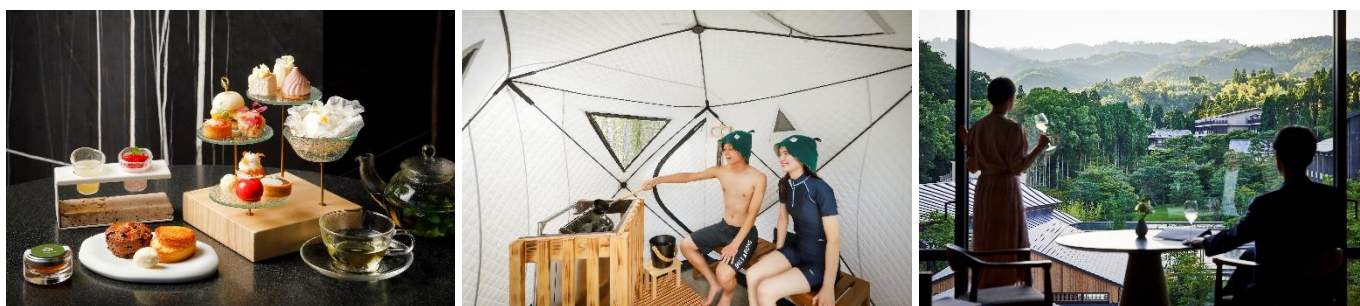
ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2024年10月24日(木)
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

ROKU KYOTO で慈しむ冬の京都 季節限定 冬商品のご案内

雪の降り積もる山麓の銀世界に着想を得たアフタヌーンティーセットの販売
雄大な自然に包まれたサウナ体験×スパトリートメントパッケージの提供
ホテルの魅力をすべて詰め込んだオールインクルーシブ宿泊プランの販売



ウインターアフタヌーンティー -冬茜- THE ROKU SPA サウナ&トリートメントプラン ROKU オールインクルーシブステイプラン

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12月1日(日)～2025年3月2日(日)の期間中、レストラン「TENJIN」やスパ「THE ROKU SPA」にて、冬限定商品を販売いたします。

壮麗な鷹峯の麓に佇むレストラン「TENJIN」では、雪の降り積もる山麓の銀世界をイメージしたアフタヌーンティーセット「ウインターアフタヌーンティー -冬茜-」^{ふゆあかね}をご提供いたします。京都水尾の柚子ムースや奈良県産苺「古都華」のパンナコッタ、京鴨やズワイ蟹のセイボリーなど、季節の味覚や地元食材で仕立てた品々をご堪能ください。また、“大人の社交場”をテーマにした「ザ バー」では、香り豊かなコニャックとエスプレッソ、カカオ、生クリームで仕立てる大人のデザートカクテル「ティラミスティーニ」、搾りたての林檎にエルダーフラワーのリキュール、燻したシナモンで香り付けしたジンベースのカクテル「アップルシナモン」と、エレガントなウインターカクテル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、洛北の雄大な自然の中でのサウナ体験と癒しのスパトリートメントを組み合わせた「THE ROKU SPA サウナ&トリートメントプラン」を販売いたします。北山杉が香るホテルオリジナルアロマオイルでのセルフフローリュ、自然に囲まれた環境ならではの“ととのい体験”、お好みのボディまたはフェイシャルトリートメントで、冷えた身体を芯からほぐし温めていきます。

冬のおこもりステイをキーワードに、ホテルでの滞在そのものを満喫いただける ROKU KYOTO の魅力を詰め込んだ「オールインクルーシブステイプラン」を販売いたします。レストランでの朝食・ご夕食、スパでのトリートメント、京都の奥深い魅力に浸るアクティビティ体験など、ホテルから一歩も出ることなくおこもりステイを満喫いただけます。都会の喧騒を忘れ、非日常のステイケーションをお楽しみください。

寒さ厳しい底冷えの冬の京都、お料理やスパ、ご滞在を通じて、身も心も温まる上質なひとときを ROKU KYOTO にてお過ごしください。

雪の降り積もる山麓の銀世界をイメージした、季節の果実で仕立てるシーズナルアフタヌーンティー

京都水尾の柚子ムースや、奈良県産の高級苺「古都華」を使用したパンナコッタなど、冬に旬を迎える果物で仕立てるスイーツに加え、銀箔シュガーをあしらったバニラシューや粉雪に見立てココナッツを纏わせたバナナケーキなど、雪の降り積もる山麓の銀世界に着想を得た品々がティースタンドを煌びやかに彩ります。オリジナルレシピで焼き上げる自家製スコーンには、ミルク・ダーク・ホワイトの3種のチョコレートを贅沢に練り込んだリッチな味わいのトリプルショコラフレーバーが冬季限定で登場。さらには、ズワイ蟹と伊予柑のキッシュや、林檎のピクルスを添えた京鴨生ハムの手毬寿司など、セイボリーにも季節の味覚をふんだんに使用しました。ジンジャーやシナモンのフレーバーティーなど 8 種のオリジナルティーセレクションとともに、穏やかな冬のティータイムをご堪能ください。



■ 「ウインターアフタヌーンティー -冬茜-」 概要

【販売期間】2024年12月26日(木)～2025年3月2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] オレンジ わらび餅 ババ

[式の段] ブルーベリーとホワイトチョコムース / 結晶 ～バナナケーキ～ / 水尾柚子ムース

[参の段] フィッシュミニバーガー / ズワイ蟹 伊予柑 キッシュ / 京鴨生ハム クルミ 手毬寿司

[肆の段] タルトショコラ / ベリームース / バニラシュー / ボンボンショコラ

[伍の段] 苺パンナコッタ / レモネード

[陸の段] スコーン2種 (プレーン、トリプルショコラ) / 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。

冬の滋味を贅沢に使用したランチ&ディナー、ウインターカクテル2種

「自然・芸術・料理」をモチーフに、型にはまらない美しさを追求したフレンチをご提供するレストラン「TENJIN」では、「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザ バー」と3つに分かれたシーンそれぞれで、冬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をご用意いたします。深い自然に抱かれた洛北・鷹峯の山麓で、この時季だけのダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。



牡丹海老 レモンガラス フロマージュブラン



ラカン産仔鳩 紫人参 カカオ



帆立 根セロリ こぶみかん



京鴨 菊芋 コーヒー



ピスタチオ ラズベリー
ショコラブラン

◇ 「ザ バー」 ウィンターカクテル



ティラミスマティーニ

芳醇なコニャックに相性の良いエスプレッソを合わせ、ほろ苦いティラミス再現した大人のデザートカクテル。カカオ、生クリームを加え、リッチな味わいに仕上げました。



アップルシナモン

クラフトジンをベースに、瑞々しい林檎やエルダーフラワーのリキュール、燻したシナモンで香り付けしたオリジナルカクテル。すっきりとした甘さとハーブの余韻が溶け合う爽やかな一杯です。

■ レストラン「TENJIN」冬メニュー 概要

【提供期間】2024年12月2日(月)～2025年3月2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 4,500円～ / ディナー 10,000円～

ザ バー「ティラミスマティーニ」2,900円 / 「アップルシナモン」2,900円

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

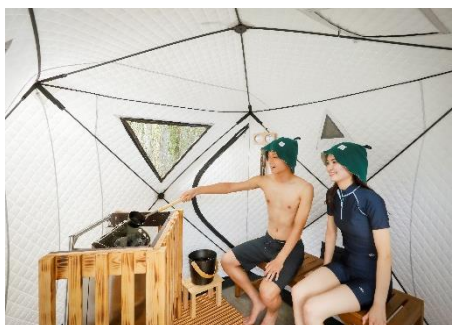
電話: 075-320-0176 (受付時間 平日10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※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。

サウナ×スパトリートメントで、身体が喜ぶ贅沢なウェルネスエクスペリエンスを

寒い冬に縮こまった身体を芯から温め、滞った身体のめぐりを整える冬季限定のウェルネスパッケージとして、雄大な自然の中でのサウナ体験とスパトリートメントを組み合わせた「THE ROKU SPA サウナ&トリートメントプラン」を販売いたします。北山杉や京都ヒノキ、レモングラスをブレンドしたホテルオリジナルアロマオイルによるセルフアロマなど、ROKU KYOTO ならではのサウナ体験を90分間たっぷりと満喫いただいた後、熟練のセラピストによるボディまたはフェイシャルトリートメントを60分間ご体験いただけます。サウナのご利用とスパトリートメントとを組み合わせることで、より高いリラックス効果が期待でき、手足の冷えを解消しつつ日常の疲れを全身から解き放っていただけます。京都の奥座敷でととのうサウナ体験と、癒しと寛ぎの空間で行うスパトリートメント、2つの人気メニューを同時に体験できる至福のウェルネスエクスペリエンスをお楽しみください。



プールサイドサウナ



スパトリートメント イメージ



スパルーム

■「THE ROKU SPA サウナ&トリートメントプラン」概要

【販売期間】2024年12月2日(月)～2025年2月28日(金) ※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 35,000円 / 2名様 65,000円

【内容】・プールサイドサウナ 90分
・ROKU KYOTO オリジナルアロマオイル (1組1本)
・ROKU KYOTO オリジナルサウナハット
・ROKU KYOTO オリジナルタオル
・ボディまたはフェイシャルトリートメント 60分
インスピレーション カスタマイズ トリートメント
または バランシング エレメント ヒーリング フェイシャル
または ジェントルマンス ヒーリング フェイシャル

【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。

ROKU KYOTO の魅力をすべて詰め込んだオールインクルーシブな贅沢ステイ

ホテルの魅力を余すことなく満喫する本プランでは、レストラン「TENJIN」でのご朝食やご夕食、「THE ROKU SPA」でのスパトリートメント、自然の中でのウェルネスアクティビティ、唐紙摺り体験やパステルスケッチ体験といったホテルオリジナルのワークショップが含まれ、ホテルに到着してからは予算を気にすることなく、ROKU KYOTO の魅力をもれなく体験していただけます。鷹峯三山の麓の美しい自然に包まれたリゾートエリアで、都会の喧騒から離れ、非日常を味わう上質な時間をご体験ください。



デラックスルーム



インルームダイニング朝食



フローティングメディテーション

■「ROKU オールインクルーシブステイプラン」概要

【宿泊期間】2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)のご宿泊

【料金】205,000円～(デラックスルーム2名1室1泊あたり)

【内容】・デラックス1泊2日のご宿泊(ご朝食付き)

・レストラン「TENJIN」でのご夕食とドリンクフリーフロー

・選べるエクスペリエンス ※下記より1つお選びいただけます。

- プールサイドサウナ(90分)

- ボディトリートメント(60分) ※下記3コースよりお選びいただけます。

(バランシング エレメント トリートメント、ディープティッシュ トリートメント、
インスピレーション カスタマイズ トリートメント)

- ウェルネスアクティビティ ※下記3つのプログラムよりお選びいただけます。

(ヨガ、フローティングメディテーション、GETA アクティビティ)

- コンシェルジュアクティビティ ※下記3つのプログラムよりお選びいただけます。

(唐紙摺り体験、パステルスケッチ体験、着物着付け体験)

・フィットネスウェア、トレーニングシューズ、水着レンタル無料

【ご予約】電話：075-320-0111(受付時間 9:00～18:00)

メール：roomreservation@rokyoto.com

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%、京都市宿泊税、および入湯税が含まれます。

※スパのご予約状況によりご希望のお時間に添えない場合や、2名様別々のお時間でのご案内になる場合がございます。

※アクティビティは事前予約制となります。ご予約時にご希望をお伺いいたします。

※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
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13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。

<p>Contact us</p> <p>本件に関する お問い合わせ先</p>	<p>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</p>
---	--