



ROKU KYOTO

Seasonal Bliss
Spring 2025

Enjoy the blossoming of spring at Roku Kyoto, LXR Hotels & Resorts.

京都の春の訪れを、ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resortsでお楽しみください。

TENJIN / All-Day Dining
オールデイダイニング

TENJIN / Afternoon Tea
アフタヌーンティー

Seasonal Sweets Promotion
季節のスイーツ

TENJIN / Chef's Table
シェフズテーブル

TENJIN / The Bar
ザ バー

Take-Home Sweets
テイクアウトスイーツ

THE ROKU SPA
ザ ロク スパ

TENJIN / All-Day Dining

Spring's Blessing on Every Plate

自然の息吹を麗しい一皿に盛り込んで



Tuna, Avocado, Spring vegetables ¥4,680

マグロ アボカド 菜園 ¥4,680



Veal, Morel mushrooms, Cabbage ¥8,602

仔牛 網笠茸 キャベツ ¥8,602

The flavors of spring sing on your plate with our all-day dining à la carte and course meal options. Savor a bouquet of Mother Nature's goodness in a starter of fresh spring vegetable and tuna tart, or the succulent match of tender veal and aromatic morel mushroom for a main dish. Last but definitely not least, our irresistible rose tea mousse dessert will satisfy every sweet tooth.

大地のブーケのように美しい前菜は、ほろ甘い春野菜や山菜、軽く火入れした鮪のステーキで軽やかなタルト仕立てに。メインはやわらかな仔牛と馥郁たる香りのモリーユ茸、2つの旬の競演をお楽しみください。デザートは薔薇紅茶のムース、ラズベリーソルベの余韻も優雅です。気軽なアラカルトからコースまで、昼も夜もお好きなスタイルをお選びください。

Available from Monday, March 3 to Sunday, June 1

提供期間：3月3日（月）～ 6月1日（日）



Strawberries, Rose, Tea ¥2,530

苺 ローズ 紅茶 ¥2,530

TENJIN / Afternoon Tea

Pretty in Pink Afternoon Tea

心躍る、桜色のティータイム



Our seasonal tea set is ablush with the sublime hues of the ephemeral sakura of spring in Kyoto. Bite into a delectable selection of sweets such as sakura and sour cherry babà cakes and strawberry mousse, and gourmet savorys like sakura shrimp quiche and salmon tartare. Complimenting the delicious eats is herb tea of leaves freshly picked from our garden.

満開の桜が咲き誇る鷹峯の春、美味づくしのティースタンドも桜色に染まります。蝶や花が彩る苺のムース、桜餅にみたてたグリオットチェリーのババも甘やかで心ときめいて。「桜海老のキッシュ」「サーモンのタルタル」などのセイボリーもお花見気分を盛り上げます。摘みたてのフレッシュハーブティーも清涼感満点。山麓の春の息吹を感じながら、うららかな午後をお過ごしください。

Spring Afternoon Tea - strawberries & cherries - ¥7,000
Available from Monday, March 3 to Sunday, June 1

スプリングアフタヌーンティー - 苺&桜桃 - ¥7,000
提供期間：3月3日（月）～ 6月1日（日）



Seasonal Sweets Promotion

A Breezy Cool Green Tea Treat

風薫る初夏の抹茶パフェ

As the weather grows warmer, chill out with our Uji matcha parfait. The deceptively classic appearance conceals a flurry of tastes and textures including tangy jelly of local yuzu citrus, sweet red bean paste, and rich matcha terrine. The zesty flavors and refreshing scent of matcha are a cooling breath of fresh spring air.

窓の外に広がる新緑、雄大な山々を映す涼やかな水盤。ROKU KYOTOで過ごす春から初夏のひとつときにぴったりな抹茶のデザートをご用意しました。クラシカルな竹まいのパフェの中に、京都・水尾産柚子の甘酸っぱいゼリー、もちもちの求肥や粒あん、口どけなめらかな抹茶のテリーヌなどのサプライズをひそませて。食べ進めるごとに変化する、多彩な風味や食感もお楽しみください。



ROKU KYOTO Spring Parfait -Uji matcha- ¥3,795
Available from Tuesday, April 1 to Sunday, June 1

ROKU KYOTO 春パフェ -宇治抹茶- ¥3,795
提供期間：4月1日（火）～ 6月1日（日）

Ignite the Senses With a Fanfare of Flavors

山麓の春を謳歌する、一期一会のフレンチ



Char-grilled white asparagus from Loire, France,
Sakura shrimp

ロワール産ホワイトアスパラガス 炭 桜海老



Stuffed quail

鶉 ファルシ

Embracing the freshest spring delicacies, Chef's Table rejuvenates your palate and nourishes your body through an inspirational course meal. White asparagus is char-grilled to sweet, juicy perfection and served with an array of condiments in springtime colors. For a main, tender roasted Spanish quail stuffed with foie gras will dazzle the taste buds.

鷹峯に芽吹き春が到来。今季のシェフズテーブルでは、生命力が漲る野や山の食材から発想し、五感や身体が目覚める鮮烈なコースをお届けします。春色のコンディメントが彩るホワイトアスパラガスは、炭火焼でみずみずしい甘みと食感を引き出して。メインの「スペイン産鶉(うずら)のファルシ」は、フォアグラやナッツのパテをつめ、1羽丸ごと焼き上げるのが醍醐味。凝縮されたジューシーな旨みをご堪能ください。

Menu Signature ¥36,500

This 10-course seasonal dinner includes beverage pairing.

Available from Monday, March 3 to Sunday, June 1

メニュー シグニチャー ¥36,500

全10品の季節のコース(ドリンクペアリング込)

提供期間: 3月3日(月) ~ 6月1日(日)





Left: Kazashigusa ¥2,800
 Right: Fleur de Cerisier ¥2,300
 Available from Monday, March 3 to Tuesday, April 15

左：挿頭草（かざしぐさ） ¥2,800
 右：フルール・ドゥ・スリジエ ¥2,300
 提供期間：3月3日（月）～ 4月15日（火）

Sip the evening away on enchanting cocktails that capture the magic of cherry blossoms by night—a mesmerizing martini of sakura gin and Kyoto-brewed sake, or a glamorous mingling of sherry and the sakura-like notes of Zubrowa vodka. In a toast to the first tea harvest of the year, we've also crafted a pair of cocktails featuring the distinctive accents of Ujicha green tea and hojicha roasted tea.

幻想的な春の宵、グラスの中に浮かび上がる夜桜に酔いしれて。京の地酒と桜のジンで仕立てるマティーニと、桜の葉の香りに似たズブロッカとシェリー酒を重ねた華やかな一杯をご用意しました。新茶の時期のおすすめは、宇治茶が香るジン×ゴールデンキウイ、黒豆ほうじ茶×エスプレッソの2種のカクテル。いずれも磨き抜かれた国産クラフトリキュールが、奥行きとキレのある風味を添えます。

TENJIN / The Bar

Blossoms Up

季節の一杯に、和の趣を添えて



Left: Black Bean Hojicha Espresso Martini ¥2,800
 Right: Golden Kiwi Martini ¥2,800
 Available from Wednesday, April 16 to Sunday, June 1

左：黒豆ほうじ茶のエスプレッソマティーニ ¥2,800
 右：ゴールデンキウイのマティーニ ¥2,800
 提供期間：4月16日（水）～ 6月1日（日）



Sakura Pound Cake ¥4,860
 Purchase at TENJIN restaurant
 Reservation is required by 8 pm the day before purchase.
 Available from Saturday, March 1 to Wednesday, April 30

桜パウンドケーキ ¥4,860
 販売期間：3月1日（土）～ 4月30日（水）
 販売場所：レストランTENJIN
 前日20時までにご予約ください

Take-Home Sweets

A Sweet Slice of Spring

季節限定。桜香るパウンドケーキができました

Celebrate the arrival of spring with our sumptuous sakura pound cake. This seasonal creation is infused with sakura leaves and Griotte cherry jam and decorated with cherry blossoms and sakura-crunch chocolate. A fragrant floral aroma and subtle saltiness accent the delicate sweetness of the cake. Perfect as a gift for a loved one or a treat for yourself.

ROKU KYOTOのお持ち帰りスイーツに、春限定のパウンドケーキが登場。桜の葉とグリオットチェリーのジャムを練り込んで焼き上げ、桜のクランチ入りチョコレートと可憐な花でデコレーション。箱を開けた瞬間、ほんやりとしたピンク色にときめく桜づくしの一品です。ほのかな塩気と華やかな香りもアクセント。大切な方へのギフトやティータイムのおともにかがでしよう。

THE ROKU SPA

Skincare to Spring Forward

引き締めケアで、春の肌にハリと潤いを



Spring is the season of renewal, so why not treat your skin to a fresh start? Our luxurious spa package incorporates Ayurvedic-inspired products by New York-based Sundāri with our own exclusive techniques and treatments. Take a blissful journey of relaxation tailored to target cellulite and promote smoother, tighter-looking skin. Soothing cherry blossom herb tea caps off your experience.

あたたかな陽気に誘われ、薄着のおしゃれが増える季節。インドの伝統医学やハーブを取り入れたNY発「スダリ」のトリートメントで、すっきりと引き締まったボディとハリのあるなめらか肌を目指しませんか？ 酵素ドリンクで代謝を促した後、気になるパーツや脂肪、セルライトにアプローチ。施術後は、桜の花を浮かべたハーブティーでおくつろぎください。

KOSO and Shaping Treatment

90 minutes ¥30,000 per person

Body massage and cellulite treatment (75 mins), sakura footbath, KOSO enzyme drink and sakura tea
Available from Saturday, March 1 to Saturday, May 31

KOSO&シェイプトリートメント

1名様 90分 ¥30,000

ボディトリートメント&セルライトケア（75分）、桜とスクラブ入りフットバス、酵素ドリンク&桜ティー
提供期間：3月1日（土）～5月31日（土）

LXR
HOTELS & RESORTS

ROKU KYOTO

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

〒603-8451 京都府京都市北区衣笠鏡石町44-1
44-1 Kinugasa Kagamiishicho, Kita-ku, Kyoto 603-8451 Japan

Please inform us in advance if you have any food allergies.
Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

宿泊予約

tel 075 320 0166 (9:00-18:00)
roomreservation@rokyoto.com

TENJIN

tel 075 320 0176 (平日10:00-17:00)
restaurantreservation@rokyoto.com

THE ROKU SPA

tel 075 320 0136 (10:30-21:00)
spa@rokyoto.com