



ROKU KYOTO

Seasonal Bliss
Spring 2026

Enjoy an exquisite time and the delicious tastes of the season as you immerse yourself in the colors of spring at ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts.

春の色に包まれたROKU KYOTO, LXR Hotels & Resortsで、自然の恵みあふれる美味と豊かな時間をお楽しみください。

TENJIN / Afternoon Tea
アフタヌーンティー

TENJIN / Chef's Table
シェフズテーブル

TENJIN / All-Day Dining
オールデイダイニング



TENJIN / Afternoon Tea

The Brilliant Hues of the Spring Field

うらかな野の彩りを映して

Roku Kyoto is surrounded by greenery and the rays of spring, the season of brilliance in nature. A selection of petits fours for a spring in full bloom: pistachio and pink grapefruit mousse with light pink cherry blossoms and a white butterfly on a gentle green; strawberry mousse, with the vividness of strawberry fields; and a sweet and sour brownie raspberry. The panna cotta is also topped with fresh strawberries; it's as exciting as picking your own. Enjoy the invigoration with a pairing of refreshing tea.

自然に囲まれたROKU KYOTOに春の光があふれ、草木の色が輝きを増す季節。やさしい緑に薄紅の桜と白い蝶の「ピスタチオとピンクグレープフルーツのムース」、苺畑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」などプティフールも春爛漫。パナコッタにもフレッシュな苺が加わり、苺狩りをしているような高揚した気分。爽やかなお茶とともに、心弾むひとときをお過ごしください。

Spring Afternoon Tea - Flower robe - ¥7,000
Available from Sunday, March 1 to Sunday, May 31

スプリングアフタヌーンティー -花衣- ¥7,000
提供期間：3月1日（日）～ 5月31日（日）



TENJIN / Chef's Table

A Performance for the Senses

自然の恵みに感謝し、五感で味わう



White asparagus smoked sea bream

ロワール産ホワイトアスパラガス 桜鯛 燻製



Lobster ~ 3 types of expressions ~

オマール海老 ~3種の表現~

Lobster morele hazelnuts オマール海老 編笠茸 ヘーゼルナッツ

Bonne femme ボンヌ・ファム

Soba 蕎麦

Our executive chef raises the curtains on this seasonal course and an abundance of fragrances and colors emblematic of spring. The course opens with grilled, cedar-smoked white asparagus from Loire. Savor together with the intertwining flavors of smoked sea bream, finger lime, pickled flowers, and traditional béarnaise sauce made from egg yolks and clarified butter. The main dish features an assortment of three lobster delicacies. The first, gently heated and covered with miso, hazelnut, and morel mushrooms. Relish another prepared in the classic Bonne Femme style, and the last with lobster soba noodles with a rich broth made from the shells. Enjoy the lobster in its entirety, in a true Japanese expression of gratitude.

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は、グリルし杉板の上で燻製、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。メインにはオマール海老を3種の表現で。身は優しく火入れをし、味噌、ノワゼット、編笠茸を纏わせる。繊細な身はボンヌ・ファムという古典料理に。そして殻から出汁を取り海老蕎麦に。オマール海老を余すことなく使用し、食材への感謝を表します。

Menu Signature ¥28,000

A 10-course seasonal dinner

¥43,000 (includes alcohol pairing)

¥36,500 (includes alcohol half pairing)

¥38,000 (includes non-alcohol pairing)

Available from Monday, March 2 to Sunday, May 31

メニュー シグニチャー ¥28,000

全10品の季節のコース

¥43,000 (アルコールペアリング込)

¥36,500 (アルコール ハーフペアリング込)

¥38,000 (ノンアルコールペアリング込)

提供期間：3月2日(月)～5月31日(日)

TENJIN / All-Day Dining

Spring Fragrances on the Breeze

春の森を歩くように、ときめく香りを



Scallop chevre shiso ¥4,800

帆立貝 山羊 紫蘇 ¥4,800



Venison canola flower morels ¥9,300

丹波鹿 京菜花 編笠茸 ¥9,300

A dish of scallop tartare will make your heart sing when you enjoy it with espuma of full-flavored chèvre made from goat's milk and the fresh aroma of green perilla. Relish the spring countryside in Kyotamba venison, with morel mushrooms, rapeseed blossoms, and broad bean. For dessert, feast your eyes on the parfait glacé adorned with ginger and sauce-filled strawberries, and mugwort flavored *gyuhi*, a softer version of traditional rice cakes: strawberry butterflies landing gently on the forest green.

春の彩りに心躍る帆立貝のタルタルは、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。京丹波産鹿肉は、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。デザートは、ソースをしのばせた苺と生姜のバルフェグラス、蓬の求肥。森の景色に母の香の蝶も舞い降ります。

Available from Monday, March 2 to Sunday, May 31

提供期間：3月2日（月）～ 5月31日（日）



Strawberry mugwort ginger ¥2,600

苺 よもぎ 生姜 ¥2,600

L X R
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@rokukyoto.com

TENJIN

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