



SIX SENSES

KYOTO

自然派ラグジュアリーホテル「シックスセンス 京都」が 6月21日より、ホテル初のアフタヌーンティー提供を開始

二十四節気に合わせてウェルネスな「暦アフタヌーンティー」

2024年6月5日



2024年4月23日に開業した自然派ラグジュアリーホテル「シックスセンス 京都」（総支配人 Nicolas Black ニコラス・ブラック）は、オールデイダイニング「Sekki（節気）」にて、6月21日よりアフタヌーンティー「暦アフタヌーンティー」の提供を開始します。シックスセンスの象徴の一つであるウェルネスに基づき、グルテンフリーや精製した砂糖を含まないシュガーフリーなど、体に優しいスイーツとセイボリーを取り揃えました。また、二十四節気の考えに則り、メニューは約2週間ごとに変化していく、和の要素を取り入れたアフタヌーンティーです。

繊細に季節のうつろいを感じる、雅でウェルネスなアフタヌーンティー

シックスセンス京都のデザインは、平安時代の雅（みやび）からインスピレーションを得ています。かつての雅な貴族たちが季節に合わせて衣の色合わせを楽しんだように、アフタヌーンティーも、より繊細にうつろいゆく二十四節気と共に変化します。はじまりとなる夏至のメニューには、平安時代から栽培されたと言われビタミンとミネラルが豊富な紫蘇や、日本最古のスパイスの一つで新陳代謝に働きかける山椒など、本格的な夏の到来前に摂りたい食材を使用しました。

夏至のメニューのうち12品はグルテンフリー、11品はシュガーフリー（精製糖不使用）で、体への負荷や罪悪感の少ない、ギルトフリーなアイテムで構成されています。さらに、スコーンには地元・京都産のお米と麴を使った甘酒のクリームを添え、レーズンサンドにも酒粕を使用するなど発酵食品を採り入れ、「Eat With Six Senses」（天然由来で、地元での持続可能な栽培法による食材を用いたシックスセンス流の食体験）の考えに基づいた、ウェルネスなアフタヌーンティーです。

二十四節気に合わせたティーメニュー

スパークリングのウェルカムティーから始まるティーフリーフローは、京都で茶の湯と日本茶を軸に、食、アート、香り、音楽など様々な文化を活かし時間や空間をデザインする「MA / 〇間」とコラボレーション。スイーツやセイボリーと同様に二十四節気に合わせ、3種類の日本茶のほか、紅茶やハーブティーなどからお選びいただけます。今回のアフタヌーンティーには、それぞれの節気の名称や旬の食材などからインスパイアされた二十四種ブレンドシリーズを提供。夏至には美作番茶とダマスクローズ、きゅうりを合わせて、香ばしさと華やかさの中に青さを感じる爽やかな味わいに仕上げました。ダイニングから望む日本庭園の季節の美しさと共に、ゆっくりとお楽しみいただけます。

暦アフタヌーンティー 夏至のメニュー（2024年6月21日～7月6日）



紫蘇パンナコッタ（GF/SF/VG）、山椒葛餅（GF/DF/SF/V）、生姜ムース（SF/VG）、酒粕レーズンサンド（GF/SF/V）、上生菓子（GF/DF/V、京菓子司「亀屋良長」作）、奈良漬の和牛巻き（GF/DF/SF）、茗荷の手毬寿司（GF/DF/SF/V）、鯖寿司（GF/DF/SF）、車海老を詰めた万願寺唐辛子（GF/DF/SF）、白みそスコーン（GF/SF/VG）、紫蘇スコーン（GF/SF/VG）、夏みかんジャム（DF/GF/SF/V）、甘酒クリーム（DF/GF/V）

DF：乳不使用、GF：グルテンフリー、SF：精製糖不使用、VG：ベジタリアン、V：ヴィーガン

※上記のメニューは一例です。仕入れの都合により変更となる可能性があります。

ペストリーシェフ 横田 怜子（よこた れいこ）

北海道で生まれ、アメリカで育った横田のグローバルな背景は、ペストリーの世界における彼女の芸術性に深い影響を与えました。日本の5つ星ホテルや有名フレンチレストランで修業を積んだ彼女の料理の旅は、多様な文化と美しさが融合しています。シックスセンス 京都では、ウェルネスへこだわり刺激を受け、伝統的な発酵技術や天然甘味料を作品に取り入れることで、美味しいだけでなく体に栄養を与えるヘルシーなデザートを巧みに作り上げています。お菓子との出会いは、幼少期の温かいキッチンから。焼きたてのお菓子の香りと、母親と一緒に創作する喜びが、生涯の情熱に火をつけ、様々な芸術形態からインスピレーションを受けた後に、お菓子作りを自分のキャンバスと捉え、美味しい作品を通して創造性を表現し、物語を伝えるプラットフォームとしています。



お問い合わせ・ご予約

暦アフタヌーンティー

提供場所：オールデイダイニング「Sekki（節気）」（シックスセンス 京都 B2F）

所在地：京都府京都市東山区妙法院前側町 431

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

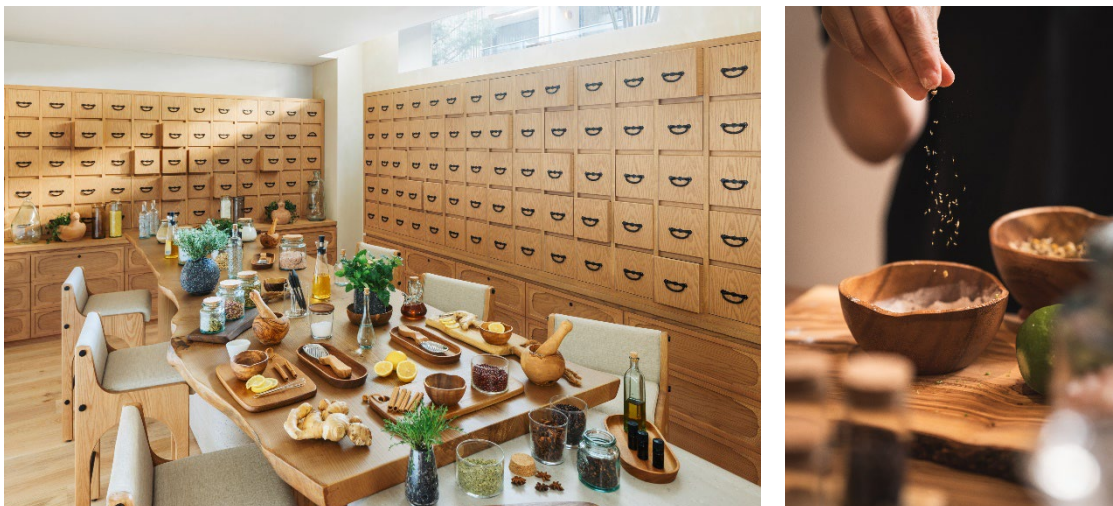
期間：2024年6月21日～（7月7日よりメニュー内容を変更予定）

時間：15:00～17:30

料金：お一人様 6,900円（消費税・サービス料 15%を含む） ティーフリーフローを含む

オンライン予約: [https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_items\[\]=664c5014318a514d19e601a2](https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_items[]=664c5014318a514d19e601a2)

よりホリスティック（総合的）なウェルネスに「暦アフタヌーンティー～A Holistic Journey～」



アルケミーバー（写真左）と、ワークショップイメージ（写真右）

また、アフタヌーンティーと合わせてシックスセンス スパ 京都内にある「アルケミーバー」でのワークショップを含めたパッケージ「暦アフタヌーンティー A Holistic Journey～」を提供します。アルケミーバーは天然由来の材料を用いた手作り体験ワークショップなどを開催するシックスセンスならではの施設で、このパッケージではバスソルトやボディスクラブなどのアイテムを手作りして持ち帰りいただけるワークショップにご参加いただけます（※アイテムは日程により異なります）。ワークショップでも、アフタヌーンティーと同じく二十四節気を反映した素材を使用。ただ食べるだけではない、ご自宅でもウェルネスを感じていただける、体験型のアフタヌーンティーパッケージです。

お問い合わせ・ご予約

暦アフタヌーンティー～A Holistic Journey～

提供場所：アルケミーバー（シックスセンス 京都 B1F）および
オールデイダイニング「Sekki（節気）」（シックスセンス 京都 B2F）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

期間：2024年6月21日～（7月7日よりメニュー変更予定）

時間：14:00～ワークショップ / 15:00～17:30 アフタヌーンティー

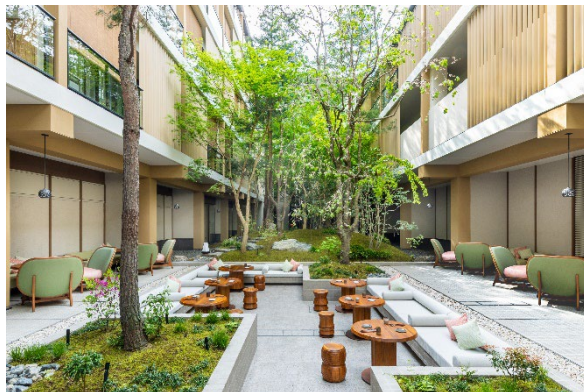
料金：お一人様 13,200円（要予約、消費税・サービス料15%を含む）

ワークショップでのアイテムおよびアフタヌーンティーのティーフリーフローを含む

オンライン予約:

[https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_items\[\]=664fedc97149a34db909f6d](https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_items[]=664fedc97149a34db909f6d)

オールデイダイニング Sekki（節気）について:



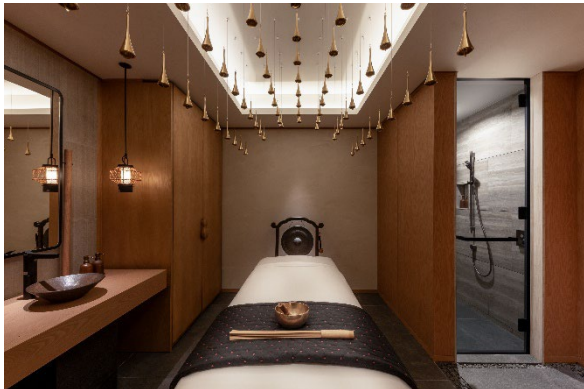
「Eat With Six Senses」（天然由来で、地元での持続可能な栽培法による食材を用いたシックスセンス流の食体験）の考えをさらに発展させ、日本古来の暦に基づく美食の旅へとゲストをお連れします。「オールデイダイニング Sekki（節気）」では、日本の二十四節気に合わせた食事と飲み物をご用意。エグゼクティブシェフの宍倉 宏生が地元の農家や生産者と密接に連携しながら、旬の食材の風味を最大限引き出した美味しい料理をお届けします。持続可能な方法で栽培された地産の野菜が主役となり、厳選された肉や魚介類が引き立て役を担うユニークなメニューは、食材を根から茎まで無駄なく使う徹底したアプローチにより、調理方法においてもサステナビリティに配慮されています。

営業時間：朝食 7:00～10:00 / ランチ 12:00～14:30（CLOSE） /
アフタヌーンティー 15:00～17:30（CLOSE） / デイナー 18:00～22:00（CLOSE）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve>

シックスセンス スパ 京都について:



京都の「禅」思想、伝統的なヒーリング手法、最先端の科学を融合し、あらゆる角度からゲストをサポートします。お香と音叉を使ったシグネチャーセラピーや、京都府内唯一の「WATSU(ワッツ)/水中ボディワーク」専用プールで行うボディワーク、「バイオハック リカバリー ラウンジ」でのハイテク機器で疲労回復を図るプログラムなど、ウェルネスの先駆者であるシックスセンスならではのアプローチのほか、半日～6日間にわたって取り組む総合的なウェルネスプログラムもご用意。宿泊ゲストはもちろんスパのみでもご利用可能で、「睡眠」「デトックス」「ヨガ」「フィットネス」といった目的に合わせて組み立てられた各プログラムは、ご要望に応じてカスタマイズされます。

営業時間：10:00～20:00

TEL：075-531-0712（シックスセンス スパ 京都 直通）

Web 予約：<https://ap.spatime.com/ssk20240>

シックスセンス 京都について:

京都・東山という歴史地区の中心部に佇むシックスセンス 京都は、総合的なウェルネス、サステナビリティ、そして非日常の体験を融合させた、都会にありながらも心安らぐ自然派ラグジュアリーホテルです。ホテルのデザインは、日本独自の芸術文化がもつとも花開いた平安時代にインスピレーションを得ており、81室の客室とスイートにもモダンで遊び心あふれるタッチとともに、雅な物語が広がっています。シックスセンス スパは禅の哲学と現代科学を調和させ、オールデイダイニング Sekki (節気) は日本古来の暦に基づき、環境に配慮した料理を提供します。アースラボとアルケミーバーは本格的でインタラクティブな体験を特徴としており、古都・京都でつながりと再生の旅へとゲストを導きます。

シックスセンスについて:

現在 25 軒のリゾートとホテルを運営しています。このほか、42 軒の開発プロジェクトも進行中です。IHG ホテルズ&リゾーツファミリーの一員であるシックスセンスは、地域コミュニティとの共生、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、ウェルネス、独創性にあふれた特別な体験に対する徹底したコミットメントで、世界をリードしています。極上の離島リゾート、山岳リトリート、アーバンホテルなど、いずれのプロパティにおいても、旅の真の目的を感じる事が出来、ゲスト自身や周囲の人々、ゲストを取り巻く世界とのつながりを深めることができるよう、感覚を呼び覚ますことをビジョンとしています。

シックスセンス レジデンスについて:

オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、シックスセンスならではのリゾートライフをお楽しみいただけます。シックスセンスの世界中のプロパティでの特別なステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

シックスセンス スパについて:

オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、シックスセンスならではのリゾートライフをお楽しみいただけます。シックスセンスの世界中のプロパティでの特別なステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて:

[IHG ホテルズ&リゾーツ](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,300 軒超のホテルを有し、約 2,000 軒のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ・ラグジュアリー&ライフスタイル: [シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエツト コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランツ](#), [ホテルインディゴ](#)
- ・プレミアム: [voco](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- ・エッセンシャルズ: [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ガーナ二](#), [avid ホテルズ](#)
- ・スイーツ: [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジスイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブパケーションズ](#), [キャンドルウッドスイーツ](#)
- ・エクスクルーシブパートナーズ: [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 345,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024 年 3 月 30 日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む7ブランド（インターコンチネンタル、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47ホテル、約14,000室を展開しています。さらに、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート、インターコンチネンタル札幌、リージェント京都などのほか、2025年には日本初の「ヴェニエット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴェニエット コレクションを開業予定です。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。

※2024年3月30日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/content/jp/ja/japan>

本プレスリリースに関するお問合せ
シックスセンス 京都 セールス&マーケティング部
(担当: ヘンリー henry.cheung@sixsenses.com / 新實 kohei.niimi@sixsenses.com)
TEL : 075-531-0710