



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」 米作りと酒造り文化を称える、2週間限定の立冬アフタヌーンティー

11月7日（木）より提供開始

2024年10月17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、11月7日より立冬のアフタヌーンティーの提供を開始します。二十四節気に合わせて2週間ごとにメニューが変わる「暦（KOYOMI）アフタヌーンティー」はウェルネスな和のアフタヌーンティーで、新酒造りの準備が始まる立冬に季節の恵みを祝います。

### 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、2週間ごとに変化していきます。立冬の節気中の11月14日には毎年、全国の酒造家や杜氏が集まる醸造安全祈願祭が行われ、新酒造りに向けた準備を始める時期でもあります。今回のメニューにも米と酒の恵みに感謝するための酒粕や甘酒を使ったスイーツとセイボリーをご用意。酒粕と季節のフルーツを使ったクリームが好評のバターサンドは無花果を使い、自然な甘みとリッチな味わいを楽しんでいただけます。また、酒造りの成就を願って酒蔵の軒先に飾られる「杉玉」をモチーフにした酒粕リゾット、そして米粉を使ったスコーンに合わせる

甘酒のクリームなど、日本の食文化の中心にある米作りと酒造りを称える、発酵食品を採り入れたアフタヌーンティーです。

メニューはすべてグルテンフリーで、体にやさしいスイーツとセイボリーをご用意しています。長野パープルを丸ごと一粒包み込んだ大福や、和三盆メレンゲを使ってモンブランのように仕上げた栗きんとん、黒豆の豊かな風味が香るスフレチーズケーキなど、ペストリーシェフ・横田怜子による珠玉のスイーツをお楽しみください。また、2日前までにご予約いただくことで、ヴィーガンメニューでの用意も可能です。

## 二十四節気に合わせてティーメニュー

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て、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前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。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 立冬のメニュー（2024年11月7日～11月21日）



スイーツ



セイボリー



スコーン、りんごジャム、甘酒クリーム

和三盆メレンゲの栗きんとん、長野パープル大福、黒豆スフレチーズケーキ、酒粕フィグサンド、立冬の上生菓子（京菓子司「亀屋良長」作）、杉玉の酒粕リゾット、かんぱちの蕪寿司、かぼす窯 蟹の酔の物、鴨のコンフィの醤油麴焼き、白みそスコーン、さつまいものスコーン、りんごジャム、甘酒クリーム

※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場合があります。

### 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パスと捉え、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。



## お問合せ・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

T E L：075-531-0732（レストラン直通）

期間：2024年11月7日～21日（11月22日より二十四節気「小雪」のメニューに変更予定）

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

Web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、ワークショップで手作りするハーバルボールイメージ（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～」を提供しています。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ご自宅でスキンケアできるハーバルボール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。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ハーブや麴を使用。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。

## お問合せ・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）

T E L：075-531-0732（レストラン直通）

期間：2024年11月7日～21日（11月22日より二十四節気「小雪」のメニューに変更予定）

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）

ハーバルボール作りワークショップ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

Web予約：

[https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu\\_items\[\]=664fedec97149a34db909f6d](https://www.tablecheck.com/shops/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve?menu_items[]=664fedec97149a34db909f6d)

### 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) /ディナー 18:00～22:00 (CLOSE)

T E L : 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

T E L : 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 施設概要

所在地：京都府京都市東山区妙法院前側町 431

客室数：81（うちスイート8室）

電話番号：075-531-0700（ホテル代表）

アクセス：各線京都駅よりタクシーで約7分  
京阪七条駅から徒歩約10分

Web サイト：<https://www.sixsenses.com/jp/kyoto>



### 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26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：

全てのシックスセンスのリゾートとホテルに併設されているほか、独立型のスパも展開しています。感性と感覚を大切にしたいローテクな要素とハイテクな技術の両方を兼ね備え、ホリスティックウェルネス、統合医療、健康長寿のためのメニューを幅広く提供しています。

### 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ーカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,400軒超のホテルを有し、2,000軒超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 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](#), [ガーナー](#), [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 375,000 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6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8ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンス、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。今後は大阪市内の3つのガーナーホテル（2024年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024年）、ANAホリデイ・インリゾート軽井沢（2025年）、ホリデイ・イン京都五条（2025年）、インターコンチネンタル札幌（2025年）、高知、知立、浜松に3軒のANAクラウンプラザホテル（2026年）、リージェント京都（2027年）、voco広島（2027年）などの15ホテルの開業を予定しています。また2025年には、日本初の「ヴィニェット 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ィニェット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。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8月31日現在

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

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

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>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

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

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](mailto:henry.cheung@sixsenses.com) / 新實 [kohei.niimi@sixsenses.com](mailto:kohei.niimi@sixsenses.com))  
TEL: 075-531-0710