



SIX SENSES

KYOTO

心ほどけるクリスマスを京都で——自然派ラグジュアリーリゾート
「シックスセンス 京都」の限定ケーキとフェスティブコース
自然のぬくもりあふれるリゾートで、リラックスして楽しむ祝福のひとつとき

2025 年 10 月 14 日



京都の中心に佇む自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」（総支配人：ニコラス・ブラック／Nicolas Black）は、クリスマスシーズンに向けて、限定クリスマスケーキ、フェスティブディナー、暦に寄り添うアフタヌーンティー、そしてバラエティ豊かなフェスティブドリンクをご提供します。伝統と季節の恵みを大切にしつつ、シックスセンスならではの“心と体に優しいおもてなし”で、特別なひとときをお届けします。

自然素材をふんだんに取り入れたインテリアに包まれる館内は、心温まるクリスマスや年末年始を大切な人や親しい友人と過ごすのに最適な場所。

シーズナルダイニング「Sekki（節気）」も華やかなクリスマス装飾に彩られ、ライトアップされたテラスや庭園とともに、祝福のムードを演出します。



■クリスマスケーキとスイーツセレクション

ホテルメイドのパンやスイーツを、淹れたてのコーヒーやコールドプレスジュースと気軽に味わっていただける「Café Sekki」では、2種類のクリスマスケーキとスイーツのテイクアウトセレクションを販売します。



ミロワールショコラ (6,800 円)
約 15cm (4~5 名様)



ホワイトフォレスト (6,800 円)
約 15cm (4~5 名様)

ミロワールショコラはカカオの生地キャラメリゼしたヘーゼルナッツとなめらかなババロワを合わせた、濃厚なチョコレートケーキ。アールグレイの爽やかな香りと滑らかな食感がナツティな風味を引き立てる、リッチな味わいがお好きな方におすすめです。

ホワイトフォレストはキルシュ（さくらんぼ酒）を使った定番のブラックフォレストに苺を使い、ホワイトチョコで雪化粧のように仕上げました。さっぱりとした甘さとフルーティーな香りが特徴で、華やかなクリスマスを楽しみたい方にぴったりです。

また、シュトーレンやジンジャーブレッドクッキーなど、クリスマスを祝うスイーツもご用意。フルーツとマジパンを贅沢に使ったシュトーレンは、日に日に熟成する味わいでクリスマスの到来が楽しくなるクラシックなスタイル。ヨーロッパの伝統を感じさせるジンジャーブレッドクッキーとともに、集いのひとときを彩ります。



▷クリスマス ケーキ セレクション

お渡し日：2025 年 12 月 21 日～25 日

予約締切日：2025 年 12 月 21 日

（お受取日の前日までに要事前予約）

- ・ミロワールショコラ (6,800 円 / 限定 30 個)
- ・ホワイトフォレスト (6,800 円 / 限定 30 個)

▷クリスマス スイーツ セレクション

販売期間：12 月 7 日～25 日

- ・クラシックシュトーレン (3,500 円 / 限定 30 個)
- ・ジンジャーブレッドクッキー (1,500 円 / 3 種類×1 個ずつのセット)



お渡し店舗：Café Sekki (B2F) 10:00～18:00

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=68db3fea981423f4a0d2bc1b

■日本の食材で表現する、シックスセンスならではのクリスマスディナー



より細やかな季節である二十四節気に寄り添い、その時季に体が自然と求める旬の食材を提供するシーズンalダイニング「Sekki（節気）」では、12月24・25日にクリスマスディナーコースをご提供します。

赤と緑をあしらったクリスマスらしい華やぎを纏いながら、金目鯛や雲子、ズワイガニなど旬の日本食材を盛り込んだ特別なコース。メインの近江牛は京都の日本酒から作られた酒粕でマリネし発酵による深い味わいと、シックスセンスならではのウェルネスのエッセンスを加えました。

▷クリスマス ディナー

（お一人様 20,000 円 / 2025 年 12 月 24・25 日）

- ・日本酒チーズ 柚子
- ・城崎甘海老 つくだ農園人参 春菊オイル
- ・雲子 ズワイガニ 菊芋
- ・金目鯛 スパイシー海老オイル 冬野菜
- ・近江牛フィレ 酒粕 マデラ
- ・苺 マスカルポーネ ミルフィユ

※メニューは仕入れの都合等で予告なく変更となる場合があります

ご提供店舗：シーズンalダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

Web 予約：https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=68db3f6091dce68b396ed2c2



■暦アフタヌーンティー「冬至」



二十四節気に合わせて、2週間ごとにメニューが変わるアフタヌーンティーは「冬至」を迎え、これからいっそう強くなる寒さに合わせた食材を採り入れました。古来より、無病息災を願って冬至に食べられてきた柚子とかぼちゃは栄養豊富で、この季節に欠かせないもの。自家製のゆず八つ橋や、南瓜と黒豆のファラフェルとしてご提供します。スイーツやセイボリーはすべてグルテンフリーで、文化を大切にしながら体にやさしい食を提供する、シックスセンスならではの総合的なウェルネスへのアプローチです。

▷暦アフタヌーンティーメニュー「冬至」

タルトタタン / 苺のフロマージュモンブラン / 抹茶のマルキーズショコラ / ゆず八つ橋 / 冬至の生菓子 / ゆり根と鱈のブランダード / 南瓜と黒豆のファラフェル / 鰻の米粉揚げ / カリフラワーのグジェール / 白みそスコーン / カカオ克蘭ベリースコーン / 甘酒クリーム / 栗のジャム

ご提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2025年12月22日～2026年1月4日（1月5日より「小寒」のメニューに変更予定）

料金：お一人様7,200円（ティーフリーフローを含む）

Web 予約：https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=68e5f22cdf9290e3a44f006b

■甘いひとときのためのフェスティブドリンクをカフェやバーで



「Café Sekki」のフェスティブドリンク

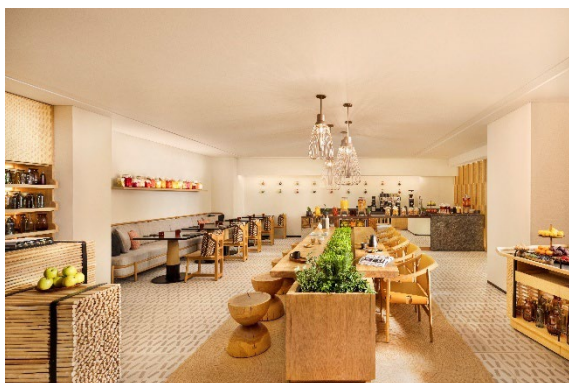


「Nine Tails」フェスティブカクテル

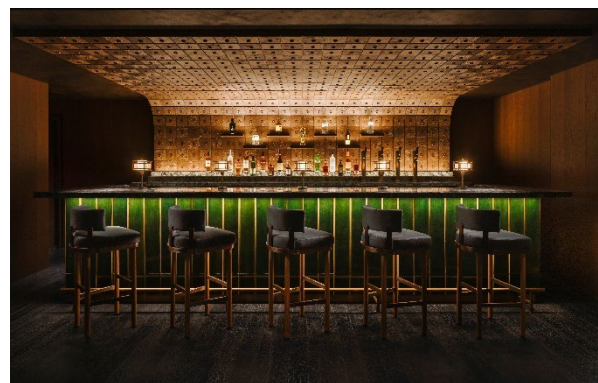
「Café Sekki」およびカクテルバー「Nine Tails」でも、12月7日よりフェスティブ期間を祝福するカクテルやモクテルをご用意します。

クリスマスらしい華やかなカフェのドリンクは、スパイスやホットワインなどで、心もほっと温めるドリンク。味噌とカルダモンを使ったホットチョコレートなど、発酵食品で味の奥深さを加えながら、シックスセンスならではの体にやさしいドリンクをご提供します。

また、隠れ家のようなカクテルバー「Nine Tails」では、でスイートなクリスマスにぴったりのカクテルとモクテルをご用意。ほうじ茶とチョコレート、梅酒にザクロとホワイトチョコレートなど、日本のリキュールを大切にする「Nine Tails」ならではの素材の妙をお楽しみいただけます。



木のぬくもりに包まれる「Café Sekki」



隠れ家のようなカクテルバー「Nine Tails」

▷「Café Sekki」フェスティブドリンク

抹茶ストロベリーラテ (1,800 円) / シナモン ダークホットチョコレート (2,000 円)
味噌カルダモン ホワイトホットチョコレート (2,000 円) / スパイスホットワイン (2,200 円)
シナモンカプチーノ (1,500 円) / シーズナルシュラブ (1,500 円)

▷カクテルバー「Nine Tails」フェスティブカクテル

Fluffy Chocolate (2,800 円) / Christmas Memory (2,800 円)
TMOC!! (2,000 円・ノンアルコール)

期間：2025 年 12 月 7 日～2026 年 1 月 4 日

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

時間：Café Sekki 7:00～18:00

カクテルバー「Nine Tails」17:00～24:00

※このプレスリリースに表記の料金はすべて、消費税および 15% のサービス料を含んだものです。

■シーズナルダイニング 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、伝統的な暦に基づく美食の旅へとゲストをお連れします。シーズナルダイニング「Sekki（節気）」では、日本の二十四節気に合わせて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 7:00～10:30 / ランチ 12:00～14:30（CLOSE） /
ブランチ 12:00～14:30（CLOSE・日曜限定） /
アフタヌーンティー 12:00～17:30（日曜日のみ 15:00～17:30） /
ディナー 18:00～22:00（CLOSE）

電話：075-531-0732（レストラン直通）

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

■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：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：

2024年に開業、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っ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、シーズナルダイニング 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ことが出来、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：

すべ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 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,700 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する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, Ruby, 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 クラブバケーション
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 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025 年 6 月 30 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 / 新實 kohei.niimi@sixsenses.com)

TEL : 075-531-0710