

サステナブルなチョコレート×いちごのパフェを、
自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」で提供
旬のいちごを使ったアフタヌーンティーやカクテルも

2026 年 1 月 19 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、バレンタインに合わせ、2026 年 2 月 4 日から 3 月 4 日まで、チョコレートといちごを主役にしたパフェを、シーズナルダイニング「Sekki（節気）」、「Café Sekki」、カクテルバー「Nine Tails」の 3 店舗で提供いたします。

使用するチョコレートは、カカオ産業の持続可能な経済的自立を目指し、技術支援やフェアでエシカルな取引を行う「Minimal（ミニマル）」のスペシャルティチョコレート。シックスセンスの柱であるサステナビリティと共鳴した、人にも地球にもやさしい味わいをお届けします。

また、パフェに先駆け 1 月 20 日からは、いちごをテーマにしたアフタヌーンティー、ドリンクとカクテルの提供を開始。二十四節気の「大寒」から「啓蟄」へとうつろい、冬の寒さがいちごの甘みを深めるこの季節ならではの、多彩なラインアップをご用意します。



サステナブルなチョコレート×いちごのパフェを、自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」で提供

■サステナブルなチョコレートといちごのパフェ

シックスセンス 京都で初めて提供するパフェとなる、チョコレート×いちごの一品は、日本発のスペシャルティチョコレート専門店「Minimal - Bean to Bar Chocolate - (ミニマル)」を使用。

カカオ豆本来の魅力を引き出した、ベリーやダークフルーツを思わせる爽やかなチョコレート「FRUITY-マダガスカル」を使った、ハイカカオなクリームショコラをトップに。カカオといちごの風味がなめらかにつながり、フルーツと紅茶のレイヤーを経て、ナッツの香ばしさとバニラのような上品な甘みをもつチョコレート「NUTTY-スイート」のクリームショコラへと続きます。

アイスクリームには自家製の甘酒を合わせたバナナチョコレートアイスクリームを、いちごはあえて手を加えず、この時季ならではの素材そのものの美味しさを生かしました。ハイクオリティなチョコレートを味わい・質感と多層的に重ねることで、甘味・酸味・苦味が立体的に広がる、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



▷ 「Minimal」チョコレートといちごのパフェ

販売期間：2026年2月4日～3月4日

提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki (節気)」

「Café Sekki」、カクテルバー「Nine Tails」

料金：単品の場合 お一人様 3,800 円

コースのデザートのパフェに変更の場合 お一人様 +1,500 円

TEL：075-531-0732 (レストラン直通)

Web 予約：<https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experience/694de3e05c2b6c1e016be6f9>

■カクテルバー「Nine Tails」のバレンタインカクテル

カクテルバー「Nine Tails」では、静かな余韻と軽やかな高揚感をテーマに、2種のバレンタインカクテルをご用意します。

「Valentine's Velvet」（写真右）は、エスプレッソと国産コーヒーリキュールにクリームを重ねた、なめらかで包み込むような一杯。やさしい甘みとビロードのような口当たりが、Nine Tailsで過ごす夜に静かな温もりをもたらします。

「Cupid Fizz」（写真左）は、国産レモンとベリーの瑞々しさに、Roku Ginの澄んだボタニカルを重ね、シャンパーニュとソーダで軽やかに仕上げたリフレッシュなフィズ。シックスセンス 京都のハーブガーデンで育てたタイムを添え、口にした瞬間に心が高鳴るような明るく洗練された後味を残します。

対照的でありながら、いずれもNine Tailsの感性を映し出す一杯が、特別な夜に静かな彩りを添えます。



▷バレンタインカクテル

販売期間：2026年2月4日～3月4日

提供店舗：カクテルバー「Nine Tails」（B2F）

料金：各 2,700 円

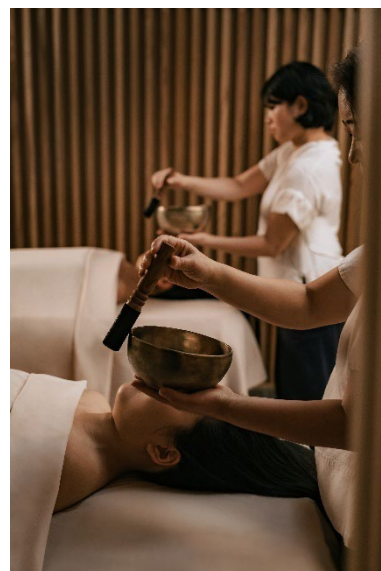
TEL：075-531-0732（レストラン直通）

■ふたりの絆を育むスパトリートメント「Sacred Connection」

シックスセンス スパ 京都では、バレンタインに合わせ、ふたりのための特別なスパトリートメントをご提供します。

静けさと“今ここ”への意識をやさしく招く、マインドフルなサウンドヒーリング・リチュアル。まずは同じ呼吸を共有するグラウンディングから始まり、心と身体をゆっくりと整えていきます。音の波動に身を委ねるうちに、それぞれの身体のリズムが調和し、深いリラクゼーションとともに緊張がほどけていく感覚へ。

言葉を越えたつながりが自然と育まれていく、ふたりのためのシンクロナイズド・スパトリートメントです。



▷Sacred Connection

販売期間：2026年1月15日～3月15日

提供店舗：シックスセンス スパ 京都(B1F)

料金：各 52,000 円（二名様合計）

※温浴施設およびサウナへのアクセスを含みます

※ギフト用に、チケットでのご用意も可能です

TEL：075-531-0712（シックスセンス スパ 京都直通）

お問合せ：<https://www.sixsenses.com/jp/hotels-resorts/asia-the-pacific/japan/kyoto/offers/sacred-connection/>

■いちごづくしのストロベリーアフタヌーンティー



二十四節気に合わせて、二週間ごとに内容が変わる暦アフタヌーンティーは、「大寒」から「啓蟄」までの四節気、約二か月間にわたり、いちごを主役としたストロベリーアフタヌーンティーとして展開します。

その始まりとなる「大寒」のメニューでは、苺とピスタチオのムースやマカロン、タルトレット、苺大福などのスイーツに加え、菜の花と合わせたリコッタチーズ和えなど、セイボリーにもいちごを使用。冬から春へとうつろう、最も美味しい時季だけの苺の魅力を、多彩な表情でお楽しみいただけます。

すべてのスイーツとセイボリーはグルテンフリー。文化を大切にしながら、身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を体現しています。



▷暦アフタヌーンティー「大寒」のストロベリーアフタヌーンティー

苺とピスタチオのムース / 苺タルトレット / 苺マカロン / 苺大福 / 大寒の和菓子 / 蕪と鱈と柑橘類 / 赤蕪と小蕪のカニ包み / 苺と菜花のリコッタチーズ和え / 苺とカモのサンド / 白みそスコーン / 発酵レモンスコーン / 苺とミントのジャム / 甘酒クリーム

ご提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2026年1月20日～2月3日（2月4日より「立春」のストロベリーメニューに変更予定）

料金：お一人様6,900円（ティーフリーフローを含む）

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=6966f8b352ccd028b3b63eb1

■「Café Sekki」のストロベリードリンク

旬の苺がもつ瑞々しさとやさしい甘みを、「Café Sekki」ならではのクラフトマンシップで一杯に仕立てた、季節限定のストロベリードリンクをご用意。素材の持ち味を大切にしながら、心と身体に寄り添う2種の味わいをお楽しみいただけます。

「ストロベリー・ホワイトモカ（写真手前・1,800円）」は、自家製ストロベリーシロップに、ホワイトチョコレートとコクのあるミルクを合わせた、やさしくも満足感のある一杯。フレッシュな苺のスライスと、ほのかに香るバニラパウダーを添え、見た目にも華やかに仕上げました。旬の苺のフレッシュさと、ホワイトチョコレートのまろやかな甘さが調和する、デザート感覚のドリンクです。

「ストロベリー・シュラブ（写真奥・1,500円）」は、フレッシュな苺を、アップルサイダービネガーと氷砂糖で数週間じっくりと漬け込み、なめらかな酸味と果実味を引き出した自家製シュラブ。消化を助け、腸内環境にもやさしいとされる伝統的な製法を取り入れた、ナチュラルでヘルシーなドリンクです。



ご提供店舗：「Café Sekki」（B2F）
期間：2026年1月20日～3月19日
TEL：075-531-0732（レストラン直通）

■カクテルバー「Nine Tails」のストロベリーカクテル

冬から春への繊細な季節のゆらぎを一杯に表現した、ストロベリーカクテル。旬を迎える苺の華やかな香りと、それぞれのスピリッツがもつ個性を重ね合わせ、冬の余韻と春の予感が共存するカクテルをご提案します。

「Ichigo Rosita（写真手前・3,000円）」は、テキーラと苺の美しい調和を表現。“小さな薔薇”の名をもつこのカクテルは、レボサドテキーラにストロベリーリキュール、スイートベルモット、ビターズを重ね、果実味の奥にほのかな苦味と深みを感じる仕上がり。Nine Tailsに訪れる、春の気配を静かに告げる一杯です。

「Kyoto Strawberry Fizz（写真中・2,800円）」は、冷たい空気に包まれた京都の冬の朝、やわらかな光の中で出会う“今季最初の苺”にインスパイアされた一杯。京都発のジン「季の美」に、自家製ストロベリーコーディアルと柑橘のニュアンスを重ね、ソーダで軽やかに仕上げました。フレッシュさとぬくもりを同時に感じさせる味わいと、弾けるような後味が、少し早い春の訪れを告げます。ノンアルコールのモクテルにも変更可（2,200円）

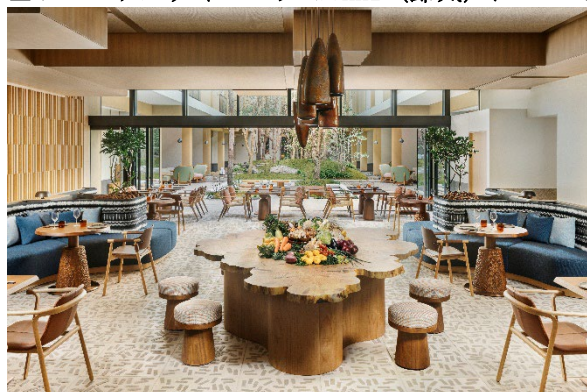


「Berry Choco Nog（写真奥・2,800円）」は、冬の定番エッグノッグを、シックスセンスの遊び心で再構築。ウイスキーにダークチョコレート、ベリーリキュール、クリーム、卵を合わせ、デザートのようなコクとやさしい甘みを。どこか懐かしい、冬の終わりに寄り添う一杯です。

販売期間：2026年1月20日～3月19日
提供店舗：カクテルバー「Nine Tails」（B2F）
TEL：075-531-0732（レストラン直通）
Web 予約：<https://www.tablecheck.com/ja/sixsenses-kyoto-nine-tails/reserve/message>

※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 スパ 京都について：

シックスセンス 京都内にあるラグジュアリースパ。世界各国でさまざまなスパワードを受賞してきた「シックスセンス スパ」のウェルネスを提供する、日本唯一の場所です。京都の「禅」思想、伝統的なヒーリング手法、そして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。わずか数分でゲストの体の内側まで測定する「ウェルネス スクリーニング」から。このスクリーニングの結果を踏まえながら、ウェルネスの専門家が個々のご要望や目標に合わせたアドバイスや提案を行います。また、京都限定のトリートメント「阿吽（あうん）」は、伝統的なお香を使ったリチュアルから始まる、身体の調和を図るマッサージを行います。音叉の振動で気の流れを促進し、心の平穏や調和、悟りを追求する禅の思想を象徴した、シグネチャーメニューの一つです。



また、施設内に京都府内唯一の「WATSU(ワツ)/水中ボディワーク」専用プールを備え、心身の状態を整えるボディワークを提供します。そして「バイオハック リカバリー ラウンジ」（最先端機器を活用して疲労回復を図る専用エリア）は、到着時の時差ボケや旅ナカの疲れからの速やかな回復に最適です。

■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：

シックスセンスは現在、世界22か国で27軒のホテルおよびリゾートを展開しており、さらに38軒の開発プロジェクトが進行中です。これらには、プライベートレジデンスのコレクションも含まれ、ブランドのグローバルな進化は今もなお続いています。

シックスセンスは、既成概念ではなく確固たる信念に基づき、変革をもたらすブランドとして位置づけられています。ウェルネス、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、そして丁寧に設計された体験が交わる唯一無二の存在であり、そこには遊び心も息づいています。シックスセンスのスパは、古代の知恵と現代科学を融合し、心身、精神、感情のすべてにおけるウェルビーイングを追求する最前線に立っています。

シックスセンスは、30年にわたって人々に心地よさと善き行い、そして内なる気づきをもたらす場所と体験を創造してきました。すべてのロケーションは、自然環境の魅力だけでなく、人の心を深く揺さぶる力によって選定されています。シックスセンスの変わらぬビジョンは、今もなお力強く息づいています。それは、人々の感覚を呼び覚まし、旅の目的を感じることを通し、最終的に自分自身と他者、そして周囲の世界とのつながりを取り戻すことにあります。

■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（真のおもてなし）を提供するグローバルホスピタリティ企業です。20 のホテルブランドと 1 億 4,500 万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「[IHG ワンリワーズ](#)」を有する IHG は、世界 100 ヶ国以上に 6,800 軒超の開業中ホテル、100 万超の客室、2,300 軒超の開発パイプラインを展開しています。

- **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:** [イペロスター 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 人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。

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