



ホテルに咲く枝垂れ桜と桜アフタヌーンティーで春を満喫。
自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」の
桜プロモーション

桜のテイクアウトスイーツやカクテルで、日本の春を楽しむ

2026年2月25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、2026年3月20日から4月19日まで、シーズンダイニング「Sekki（節気）」、カフェ「Café Sekki（カフェ 節気）」、カクテルバー「Nine Tails」にて、ホテルの中庭に咲き誇る枝垂れ桜にインスピレーションを得た、アフタヌーンティーやスイーツ、ドリンクをご用意します。テラス席を備えたリゾート感あふれるホテルで、花見と共にこの時期だけの味わいをゆっくりとお楽しみいただけます。

シックスセンス 京都は自然と調和したバイオフィリックデザインを採用し、静穏な中庭を中心に10か所以上の庭、そして無農薬栽培のハーブや野菜を育てるガーデンを備えています。

シーズンダイニング「Sekki（節気）」が面する中庭は枝垂れ桜を中心にテラス席を配し、自然や風を感じながら、伝統的な暦である二十四節気に合わせて食体験を提供しています。



■桜アフタヌーンティー：日本の春をシックスセンスならではの表現で



二十四節気の「春分」と「清明」の二つの節気、1か月間のみ提供する桜アフタヌーンティー。桜餅や生菓子などの和のスイーツ、桜ちらし寿司や桜つくねサンドなどのセイボリーで、日本の春を表現します。米粉で作ったもちりとしたスコーンは白みそと、抹茶&ホワイトチョコの2種類。自家製の甘酒クリームと苺桜ジャムを添え、日本の伝統的な発酵食品を採り入れました。

すべてのスイーツとセイボリーはグルテンフリーで、心身にやさしいメニュー。ホスピタリティ業界におけるウェルネスの先駆者であるシックスセンスの食の哲学「Eat With Six Senses」に基づき、サステナブルな自然の食材を、シンプルな手法に基づき提供。伝統的な技法である発酵によって、春の爽やかな風味と奥深い味わいを引き出すとともに、文化を大切にしながら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 「桜アフタヌーンティー」

桜のシュークリーム / 桜餅 / 桜と苺のブランマンジェ / 檸檬カードサブレ / 春分の生菓子 / 桜ちらし寿司 / そら豆のファラフェル / 菜の花と桜のムーズ / 桜大根つくねサンド / 白みそスコーン / 抹茶とホワイトチョコのスコーン / 苺桜ジャム / 甘酒クリーム

提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2026年3月20日～4月19日

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/ja/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=6997bd829885d98fa80da0a4



■お花見ピクニックにも。「Café Sekki」の桜スイーツ&パン



搾りたて野菜のジュースやコーヒー、スイーツやパンを気軽にテイクアウトできる「Café Sekki（カフェ 節気）」では、3月20日～4月19日の期間限定で桜アイテムを販売します。

自家製のお餅と求肥を包んだ桜餅ベーグルは、米粉で作ったグルテンフリー仕様で、もちもちとした食感が魅力。桜マドレーヌ、桜苺パウンド、桜の花びらを模した桜あんぱんなど、どれも春の香りがふわりと広がるテイクアウトアイテムです。ホテルメイドのスイーツを片手に、ほど近い鴨川でのピクニックなどにもおすすめです。



桜ベーグル (650円)



桜マドレーヌ (500円)



桜苺パウンド (600円)



桜あんぱん (500円)

提供店舗：「Café Sekki」(B2F)

期間：2026年3月20日～4月19日

TEL：075-531-0732 (レストラン直通)

■桜ラテやカクテルで楽しむ、春のドリンク

少しずつ暖かくなる春は、友人やご家族、大切な方たちと集まりやすくなる季節。会話に花を咲かせるひとときを彩るドリンクやカクテルを、「Café Sekki」とカクテルバー「Nine Tails」でご用意します。

「Café Sekki」では、再生型農業の支援などサステナブルな取り組みを行う「Overview Coffee」のコーヒー豆を使用した桜ラテやコールドブリュー、朝食後や運動後にもおすすめのウェルネススムージーを提供。自然素材に包まれた店内や桜咲く中庭のテラス席でのひととき、また季節のランニングの途中に立ち寄るカフェとしても気軽にご利用いただけます。

チェリーブLOSSAM コールドブリュー / 2,000 円 (写真手前)
ベリーハーティスムージー / 2,000 円 (写真左)
ブラッシングラテ / 2,000 円 (写真奥)
Sakura 抹茶ラテ / 2,000 円 (写真右)

提供店舗：「Café Sekki」(B2F)
期間：2026年3月20日～4月19日
TEL：075-531-0732 (レストラン直通)



そしてカクテルバー「Nine Tails」では、定番のカクテル3種に春の香りを加え、国産のスピリッツやリキュールのみをラインナップする「Nine Tails」ならではの、ひねりをきかせたスタイルで提供します。

Sakura マンハッタン (写真中) は、時代を超えて愛される“カクテルの女王”を、エスティーな国産ウイスキーに桜とダークチェリーの甘い香りを重ねたリッチな一杯に仕上げました。

「Nine Tails」マネージャーであり、熟練のバーテンダーであるOliviaをはじめとした“錬金術師”たちが生み出す、遊び心と余韻にあふれた魔法のようなカクテルを、隠れ家のようなひっそりとした佇まいでありながら、遊び心と活気が息づく空間でお楽しみください。

煎茶ジントニック / 2,800 円 (写真左)
Sakura マンハッタン / 2,800 円 (写真中)
スプリングマティーニ / 2,800 円 (写真右)

販売期間：2026年3月20日～4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 18:00～21:30 (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：

シックスセンスは現在、世界22か国で26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（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](#), [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 リゾート

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