

ホテルで採れた蜂蜜とハーブのボタニカルアフタヌーンティー 自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンス 京都」のボタニカルスイーツ

2026年6月09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6月21日から8月22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）」で、自家製蜂蜜とハーブを使用したアフタヌーンティーやスイーツをはじめとする、ハニー&ボタニカル プロモーションを実施します。

シックスセンス 京都では、地産地消と未利用地の再生を目的として、開業前から無農薬栽培のハーブガーデンを運営しています。ここではダイニングやバー、スパで使用するハーブや野菜の一部を自家栽培しており、さらに2025年6月からはハーブガーデン内で養蜂を開始。生物の多様性と自然環境の保全を目的としたこの取り組みにより、今年6月までに110kg以上の蜂蜜を収穫。本プロモーションでも、この「東山/京都生はちみつ」を使用しています。

シックスセンスが提唱する食の理念「Eat With Six Senses」に基づき、京都という土地とのつながりを感じながら、自然への敬意と共に味わう食体験を提供します。



■体が夏に求める味わいを、自家製蜂蜜とハーブのアフタヌーンティーで



シーズナルダイニング「Sekki（節気）」で、二十四節気の夏至から立秋の期間に提供するアフタヌーンティー。蜂蜜とレモンタイムのムースやオートミールサンドなど、自家製の蜂蜜やハーブを使ったスイーツとセイボリーに加え、白桃とハッカのかき氷もご用意。定番の白味噌スコーン、発酵レモンとローズマリーのスコーンには蜂蜜甘酒クリーム、夏みかんと蜂蜜のマーマレードのコンディメントを添え、当ホテルならではの上質な蜂蜜やハーブの味わいを楽しんでいただけます。



アフタヌーンティーに含まれるティーフリーフローには、コーヒー・紅茶や数々のお茶に加え、シックスセンスで育てたハーブを使用したオリジナルハーブティーもご提供。自家栽培のフレッシュハーブならではの爽やかな香りは、多彩な味わいのアフタヌーンティーに寄り添う一杯です。

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、サステナブルな食材の魅力を活かし、シンプルな調理法で提供しています。蜂蜜甘酒クリームや発酵ズッキーニのベーグルサンドなど、伝統的な技法である発酵によって、食材の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 「ハニー&ボタニカル アフタヌーンティー」

白桃とハッカのかき氷 / 蜂蜜とレモンタイムのムース / 梅マカロン / あんず紫蘇餅 / 季節の生菓子 / 発酵ズッキーニとディルのベーグルサンド / グリーンガスパチョ / スモークサーモンのクロスティニー / ハムリエットのオートミールサンド / 白味噌スコーン / 発酵レモンとローズマリーのスコーン / 蜂蜜甘酒クリーム / 夏みかんと蜂蜜マーマレード

提供店舗：シーズナルダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

期間：2026年6月21日～8月22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/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experiences?menu_lists=69fda82e2f720782d5ff4192

■味わいを重ねて楽しむ、2種のかき氷



パフェのようにさまざまな味わいを重ね、食べ進めるごとに変化を楽しめる2種のかき氷をご提供します。氷の涼やかさにハーブやスパイス、フルーツの風味を織り交ぜた、シックスセンス 京都ならではの夏限定スイーツです。

▷翠馨（Sui-Kei）

抹茶のかき氷や寒天、シロップに、蜂蜜と赤ワインの無花果のコンポートやハーブの白玉、オレンジクリームを加えて華やかに。さらに、添えられたパウダーを加えることで、レモンの爽やかさとコリアンダーの清々しい香りが重なり、抹茶の奥深い味わいに新たな表情を添えます。

▷果香（Ka-Kou）

季節とともに移ろう夏の陽射しを思わせる、鮮やかなフルーツを主役にした一品です。ソーテルヌワインとレモングラスが爽やかに香るゼリーに、なめらかなマンゴーババロアを重ね、パッションフルーツの酸味を生かしたソースには蜂蜜を加えることで、多彩な味わいを表現しました。甘みが強く感じられてきたら、スダチを搾ってお召し上がりください。素材それぞれの個性がより鮮やかに引き立ち、夏ならではの爽やかな味わいへと変化。ひと口ごとに異なる表情を楽しんでいただけます。

販売期間：2026年6月21日～8月22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 各3,500円。コースのデザートをパフェに変更の場合 各 +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/experiences?menu_lists=6a0dadacb14990bbe2965bb6

■フレッシュハーブならではの爽やかなドリンク



「Café Sekki」では、夏の暑さが深まっていく季節に合わせて、ホテルのガーデンで育まれたハーブを取り入れた、爽やかなドリンクをご用意。自然の香りや素材本来の味わいを活かした一杯が、京都の夏に心地よい涼をもたらします。

▷柚子ハーバルソーダ（写真右 / 1,050円）

自家製の柚子シロップに、ハーブガーデンで手摘みしたハーブと、ホテル内でボトリングしているスパークリングウォーターを合わせた爽快なソーダです。柚子のやさしい酸味とハーブの清々しい香りが広がり、暑い季節に心地よい清涼感をお楽しみいただけます。

▷グリーンティー ハーバル コールドブリュー（写真左 / 1,250円）

自家栽培のハーブを蜂蜜とともに冷水で12時間じっくりと抽出したシロップに、コールドブリューの緑茶を合わせました。緑茶の旨味とハーブの繊細な香り、自然な甘みが調和する、すっきりとした一杯です。コムハニー（巣蜜）を加えることで、少しずつ甘みとコクが増していく味わいの変化もお楽しみいただけます。

提供店舗：「Café Sekki」（B2F）

期間：2026年6月21日～8月22日

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

■自家製蜂蜜とハーブのテイクアウトアイテム



また、「Café Sekki」では、イトインのほか、自家製パンやスイーツのテイクアウトも販売。今回のアフタヌーンティーやスイーツに使用している自家製の蜂蜜「東山／京都生はちみつ」（100g / 3,000円）も購入いただけます。

この蜂蜜や自家栽培のハーブを使用したパンやスイーツのテイクアウトも期間限定で販売。4つすべてのアイテムに自家製蜂蜜を使用した、当ホテルならではの豊かな風味と味わいです。また、米粉で作ったベーグルはグルテンフリーで、もちもちとした食感も楽しんでいただけます。

- ▷蜂蜜と発酵レモンのベーグル（写真上 / 600円）
- ▷柑橘と蜂蜜のパウンド（写真右 / 650円）
- ▷ガーデンハーブと蜂蜜の塩パン（写真下 / 500円）
- ▷ローズマリーとレモンのフィナンシェ（写真左 / 450円）

提供店舗：「Café Sekki」（B2F）

期間：2026年6月21日～8月22日（テイクアウトのスイーツ・パン）

※「東山／京都生はちみつ」は、通年で販売（数量限定）

TEL：075-531-0732（レストラン直通）



ハーブや野菜を無農薬栽培しているハーブガーデン

■ 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。シーズンダイニング「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、シーズンダイニング 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