

シャインマスカットのパフェや和を取り入れた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」の秋のスイーツプロモーション

2026 年 8 月 17 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 8 月 23 日から 10 月 22 日まで、シーズナルダイニング「Sekki（節気）」、カフェ「Café Sekki（カフェ 節気）」で、シャインマスカットを使用した秋のプロモーションを実施します。

シーズナルダイニング「Sekki（節気）」では、日本の伝統的な二十四節気に寄り添うメニューをご提供しています。自然と人が一体であるという考えのもと、体が季節ごとに求める旬の食材を取り入れ、「Eat With Six Senses」の理念に基づくウェルネスな食体験をご提案。旬の食材を通じて自然とのつながりを感じていただけるひとときをお届けしています。

本プロモーションの期間は、二十四節気では「処暑」から「寒露」にあたります。シャインマスカットが旬を迎えるこの時季に合わせ、季節に寄り添うウェルネスをテーマに、みずみずしい果実の魅力をさまざまなメニューで表現しました。ポリフェノールや食物繊維、ビタミン B1 を含むシャインマスカットは、残暑から秋へと移り変わる季節にうれしい果実です。

パフェやアフタヌーンティーをはじめ、カフェで気軽に楽しめるドリンクやテイクアウトスイーツまで、シャインマスカットの魅力を多彩なスタイルでご堪能いただけます。

■シャインマスカットの魅力を一杯に詰め込んだ、季節限定パフェ



旬を迎えたシャインマスカットを贅沢に使用した季節限定パフェは、シーズナルダイニング「Sekki（節気）」、「Café Sekki（カフェ 節気）」、カクテルバー「Nine Tails」の3店舗でご提供します。

シャインマスカットをイメージしたドットを散りばめ、遊び心あふれるビジュアルが印象的なパフェは、瑞々しい果実そのものを主役に、貴腐ワインのジュレやヨーグルトクリーム、シックスセンス京都が運営するハーブガーデンで採れた自家栽培のレモンタイムとフロマージュブランのアイスなどを重ね、上品な甘みと爽やかな酸味が調和する味わいに仕上げました。なめらかなテクスチャーと弾けるような食感が一口ごとに変化し、最後まで心地よくお楽しみいただけます。旬の果実が持つ自然な甘みを引き立てながら、残暑から秋へうつろう季節を表現した、この時季だけの一品です。

▷シーズナルパフェ「シャインマスカット」

販売期間：2026年8月23日～10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 お一人様 3,800円

コース料理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/6a7957476a870d356e95503d>

シャインマスカットのパフェや和を取り入れたアフタヌーンティー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

■シャインマスカットに「和」のエッセンスを加えた暦アフタヌーンティー



シーズンダイニング「Sekki（節気）」の暦アフタヌーンティーも、二十四節気「処暑」から「寒露」の期間はシャインマスカットが主役に。和のエッセンスを取り入れ、すべてグルテンフリーで仕上げたメニューが、旬の果実の魅力を引き立てます。

シャインマスカットの爽やかな甘みを生かしたスイーツには、求肥を使った大福など、日本の味わいを取り入れたメニューをご用意。洋菓子の繊細な味わいと、和菓子ならではの素材や食感を掛け合わせることで、シャインマスカットの新たな魅力を引き出しています。また、セイボリーにもシャインマスカットや和の要素を取り入れ、季節のうつろいを感じられる味わいに。夏から秋へとうつろう情景を表現しながら、ひと口ごとに異なる味わいを楽しめる、シックスセンス 京都ならではのアフタヌーンティーです。

すべてのスイーツとセイボリーはグルテンフリーで、心身にやさしく寄り添うメニュー。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生かし、素材本来の味わいを引き出すシンプルな調理法でご提供しています。日本の季節感と暦を大切にする「二十四節気」と、シャインマスカットの旬が重なるこの時季ならではの味わいをお楽しみください。

▷暦アフタヌーンティー 「シャインマスカット アフタヌーンティー」

マスカット大福／コキータマカロン／マスカットと紅茶のタルト／シャインマスカットのヴェリーヌ／マスカットババロワ／ホタテとシャインマスカットのカクテル レムラードソース／ズッキーニの田楽サンド／とうもろこしと枝豆の彩り肉団子／マスカットと自家製ポークハムベーグル／白みそスコーン／発酵レモンスコーン／スモモとフレッシュマスカットのジャム／甘酒クリーム

提供店舗：シーズンダイニング「Sekki（節気）」（B2F）

販売期間：2026年8月23日～10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=6a79565412b730d2e2f1fbb9

■シャインマスカットの新たな魅力を引き出した、3種の季節限定ドリンク



旬のシャインマスカットが持つみずみずしさと上品な甘みを、「Café Sekki」ならではのクラフトマンシップで一杯に仕立てた、3種の季節限定ドリンクをご用意。日本の伝統と現代的なアレンジを掛け合わせながら、シャインマスカットの多彩な味わいをお楽しみいただけます。

「シャインマスカット抹茶ラテ（2,000円）」（写真左）は、日本の伝統と現代のクラフトマンシップが融合した一杯。上質な抹茶にシャインマスカットのやさしい甘みを合わせ、なめらかでベルベットのような口当たり仕に仕上げました。抹茶のほろ苦さとシャインマスカットの上品な甘みが調和し、和の趣を感じられるラテです。

「シャインマスカット・シュラブ（1,400円）」（写真中）は、シャインマスカットの生き生きとした味わいに、発酵ドリンクの自家製のシュラブがもつ爽やかな酸味を合わせた一杯。甘みと酸味の絶妙なバランスが生み出す、すっきりとした奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

「シャインマスカット・ソーダ（2,300円）」（写真右）は、繊細な泡がシャインマスカットのフレッシュな甘みと芳醇な香りを引き立てる、軽やかで爽やかな一杯。涼やかな味わいで、旬の果実の魅力を引き出しました。

提供店舗：「Café Sekki」（B2F）

販売期間：2026年8月23日～10月22日

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

シャインマスカットのパフェや和を取り入れたアフタヌーンティー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

■シャインマスカットを気軽に楽しむ、テイクアウトスイーツ



シャインマスカットを使った自家製テイクアウトスイーツもご用意。素材の組み合わせや食感を大切に
にした2種の味わいを、カフェタイムでのイートインや、テイクアウトして京都散策のお供に気軽に
お楽しみいただけます。

「シャインマスカットとココナッツのタルト（1,600円）」（写真左）は、香ばしく焼きあげたアー
モンド生地にローストしたココナッツとホワイトチョコレートを重ね、キルシュをほんのりと効かせ
たクリームと、瑞々しいシャインマスカットを合わせました。ココナッツの香ばしさとホワイトチョコ
のまろやかな甘み、シャインマスカットの爽やかな味わいが調和した、グルテンフリーのタルトで
す。

「シャインマスカットデニッシュ（1,300円）」（写真右）は、軽い食感のデニッシュ生地に、たっ
ぷりのカスタードクリームと日向夏のジャム、軽やかなシャンティークリームを合わせ、シャインマ
スカットを添えました。カスタードのコクに日向夏の爽やかな酸味がアクセントとなり、果実のフレ
ッシュな甘みを引き立てます。

提供店舗：「Café Sekki」（B2F）

販売期間：2026年8月23日～10月22日

TEL：075-531-0732（レストラン直通）

シャインマスカットのパフェや和を取り入れたアフタヌーンティー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

■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