



ROKU KYOTO

PRESS RELEASE

2024年5月8日(水)  
ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts

最高峰ランクのスペインワインだけに贈られる称号  
「ピノ・デ・パゴ」を獲得したワイナリーとの特別なコラボレーション  
「TENJIN×アバディア・レトゥエルタ メーカーズディナー」  
5月31日(金) 開催



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、レストラン「TENJIN」にて、スーパースパニッシュと呼ばれる最高級スペインワインの造り手として名高い「アバディア・レトゥエルタ」とコラボレーションし、ここでしか味わえない希少な現地ワインと革新的なフランス料理とのペアリングを堪能する一夜限りのスペシャルイベント「TENJIN×アバディア・レトゥエルタ メーカーズディナー」を2024年5月31日(金)に開催いたします。

12世紀の修道院を改築した豪華5つ星ホテルを敷地に構えるスペインのワイナリー「アバディア・レトゥエルタ」の生産者アルバロ・デル・サント氏を招いて開催する本イベントでは、スペインワインの最高峰である称号「ピノ・デ・パゴ」が与えられたフラッグシップワイン「セレクション・エスペシャル」や、生産量が非常に少なく希少な「ル・ドメーヌ」といった貴重な白ワインに加え、日本では本イベントでしか飲むことができない国内未発売の現地レアワインをご用意し、これら個性豊かなワインに合わせて、ROKU KYOTOの総料理長・谷口彰がシェフズテーブルにて創作料理を披露いたします。ワイン評論家のロバート・パーカー氏を「今世紀最大の発見のひとつ」と言わしめたスーパースパニッシュワインの生産者から直接話を伺えるまたとない機会、太陽の恵みをたっぷり受けた情熱的なスペインワインと地元京都の食材を贅沢に取り入れたイノベーティブフレンチとの画期的なマリアージュを是非ご堪能ください。

## ■ 「TENJIN×アバディア・レトゥエルタ メーカーズディナー」概要

【日時】2024年5月31日(金) 18:15 一斉スタート

【場所】レストラン「TENJIN」

【料金】42,000円

【内容】・シェフズテーブル特別コース5品(前菜、温前菜、魚料理、メイン料理、デザート)  
・ペアリング5種

【提供予定】・マーレ・グランレセルバ・ブリュットナチャーレ 2017

・アバディア・レトゥエルタ ル・ドメーヌ 2019

・アバディア・レトゥエルタ メーカーズコレクション・ケヴェルツトラミネール 2019

・アバディア・レトゥエルタ セレクション・エスペリアル 2018

・アバディア・レトゥエルタ パゴ・ネグララーダ 2017

【ご予約】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>

電話：075-320-0176(受付時間 平日 10:00～17:00)

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※ご予約は先着順となっております。

※写真は全てイメージです。

## レストラン「TENJIN」について

「自然・芸術・料理」をモチーフに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追及したフレンチをご提供いたします。レストラン内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザバー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途に合わせてお選びいただけます。店内のインテリアは「竹」をテーマにアートワークが施され、落ち着いた雰囲気の中でお過ごしいただけます。テラスに面した「Engawa」やテラス席のすぐ下には天神川が流れ、川のせせらぎを聴くとともに、青もみじや紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。



## アバディア・レトゥエルタについて

スーパースパニッシュとして一躍有名になったワイナリー「アバディア・レトゥエルタ」は12世紀の修道院を改築した豪華5つ星ホテルを敷地に構え、ホテルを囲むように様々なぶどう品種をその地の個性を尊重しながら栽培しています。リベラ・デル・ドゥエロに属するワイナリーですが、ブドウ畑の一部が原産地呼称(DO)に認定されていないサルドン・デ・ドゥエロ村にあるため、格付けはビノ・デ・ラ・ティエラ(地酒ワイン)としDOの規制に縛られることなく、自由な発想でバラエティー豊かな商品を展開してきました。ロバート・パーカー氏からも90点以上の評価をされ、「今世紀最大の発見のひとつ」とまで言わしめた実力を誇ります。また、畑はかの有名なボデガス・ベガ・シシリアに隣接しており、非常に恵まれた場所に位置し、上質なワインが生み出されています。通常は赤ワインで有名な銘醸地のリベラ・デル・ドゥエロでは珍しい品種にも成功し、独自のコンセプトとフィロソフィーに基づきビノ・デ・パゴという格付けを獲得しました。

  
ABADIA RETUERTA  
CRAFTED SPANISH WINES



## 「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts  
開業日： 2021年9月16日(木)  
所在地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町 44-1  
客室数： 114室  
料飲施設： TENJIN (フレンチ)  
スパ施設： THE ROKU SPA  
公式サイト： [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)  
Facebook： [www.facebook.com/roku.kyoto.lxr](https://www.facebook.com/roku.kyoto.lxr)  
Instagram： [www.instagram.com/roku.kyoto/](https://www.instagram.com/roku.kyoto/)



## LXR ホテルズ&リゾーツ 概要

LXR ホテルズ&リゾーツは、タイムレスな冒険心を刺激する独立した気鋭のラグジュアリーホテルが厳選された受賞歴を誇るコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、独自のストーリーと特徴的なその土地のエッセンスが注ぎ込まれ、お客様へラグジュアリーな体験を提供します。LXR ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンのブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の特典をご利用いただけます。LXR ホテルズ&リゾーツのご予約は公式サイト (<https://lxr.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 [stories.hilton.com/lxr](https://stories.hilton.com/lxr)、 <https://www.instagram.com/lxrhoteles/>、 <https://www.facebook.com/lxrhoteles>

### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報

担当：山村、金

E-MAIL： [press@rokukyoto.com](mailto:press@rokukyoto.com) TEL：075-320-0156

公式サイト URL： [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)