小暑（しょうしょ）は二十四節気の11番目。梅雨明けが近づき、本格的な暑さが始まる頃。
古来より、この小暑から「暑中見舞い」を送り、
夏の健康を祈るとともに、親しい人とのつながりを深めてきました。

シックスセンシズの象徴の一つであるウェルネスに基づき、
グルテンフリーや精製した砂糖を含まないシュガーフリーなど、体に優しいスイーツとセイボリーを取り揃えました。
二十四節気の考えに則り、メニューは約2週間ごとに変化していく、和の要素を取り入れたアフタヌーンティーです。

Menu

6,900

＊メニューは２週間ごとに変更されます

Welcome drink

Wakamurasaki

Micro-season blend

ハトムギ 万願寺唐辛子 煎茶

Sweets

ピーチメルバ	CD GF SF
無花果のタルトレット	CD GF SF V
青梅の錦玉	DF GF SF VG
パイナップルクッキー	CD GF SF V
小暑の生菓子	DF GF VG

Savoury

豚肉のコンフィ ポレンタフリット	DF GF SF
あさりと白米	DF GF SF
紫蘇フムスのサンド	DF GF SF
冬瓜すり流し	DF SF V
白みそスコーン	CD GF SF VG
黒糖くるみスコーン	CD CN GF SF VG
すもものジャム	DF GF SF V
甘酒クリーム	DF GF SF V

CD=Contains dairy　CG=Contains gluten　CN=Contains nuts　DF=Dairy free
GF=Gluten free　SF=Refined sugar free　VG=Vegetarian　V=Vegan

Drinks

Tea

Roasted tea

ほうじ茶 | 滋賀

京番茶 | 京都

小豆茶 | 京都

Black tea

アールグレイ | 高知

和紅茶べにふうき | 静岡

有機紅茶 | 鹿児島

Green tea

深蒸し煎茶やぶきた | 鹿児島

玉緑茶さえみどり | 長崎

Herbal tea

ガーデンハーブティー

ひのき | 山梨

お茶について

暦アフタヌーンティーでご提供するお茶は、地元の茶論（サロン）〇間より仕入れております。
豊かな時間と新しい経験を最良の価値と考える茶論のティーアーティストにより、
節気にインスパイアされたシックスセンシズ 京都オリジナルブレンドをご用意しております。
お茶を通じて季節の移り変わりをお楽しみください。

Coffee

エスプレッソ

アメリカーノ

カフェラテ

カプチーノ

Specials

丹波ワイン てぐみ	+1,800
自家製シュラブ	+1,500
抹茶ラテ	+2,000

上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

SEKKI

古くから伝わる暦「二十四節気」にインスピレーションを受け、
日本の伝統的な食文化を取り入れたコンテンポラリー料理をお楽しみいただけます。
地産地消とサステナビリティを大切に、新鮮な野菜やシーフードなどの食材たち。
ライブ感あふれるオープンキッチンで仕上げたメニューは、
季節の移り変わりと共に旬の味わいをお届けします。

A Holistic Journey

13,200

シックスセンシズ スパ 京都内にある「アルケミーバー」は
天然由来の材料を用いた手作り体験ワークショップなどを開催するシックスセンシズならではの施設です。
バスソルトやボディスクラブなどのアイテムを手作りして持ち帰りいただけます。
ワークショップでも、アフタヌーンティーと同じく二十四節気を反映した素材を使用。
スパでのワークショップ付の体験型アフタヌーンティーで、よりホリスティック（総合的）なウェルネスへ。

July 7 - July 21