

December 7 - December 20
2024

SEKKI

Sekki is seasonal, contemporary restaurant serving cuisine inspired by the micro-seasons of the traditional Japanese calendar.

Our produce is carefully sourced from local farmers, utilizing unique seasonal flavors and wood-fired grills. We aim to highlight the natural beauty of the ingredients grown in the surrounding Kyoto region.



A Holistic Journey

13200



This package includes afternoon tea and a workshop at Alchemy Bar in Six Senses Spa Kyoto.

Alchemy Bar is a Six Senses-exclusive facility that holds hands-on workshops using natural ingredients. In this package, you can participate in a workshop where you can make your own bath salts, body scrubs, and other items to take home (items vary depending on the date). The workshop also uses ingredients that reflect the 24 solar terms, just like the afternoon tea. This is an experiential afternoon tea package that allows you to experience wellness at home, not just eat.



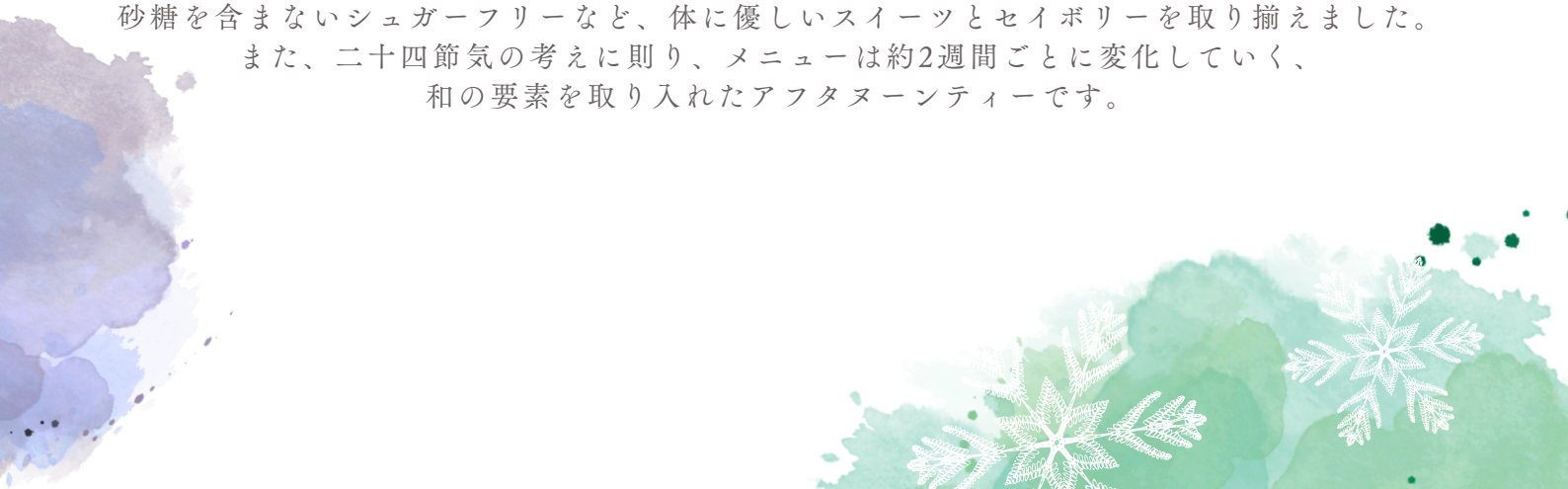
Afternoon tea

TAISETSU -大雪-



大雪（たいせつ）は、24節気のうち、21番目にあたります。
この時期には、山地だけでなく、平地にも本格的に雪が降り始めます。

シックスセンス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。また、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

7200

*メニューは2週間ごとに変更されます

Welcome drink

Wakamurasaki

Sekki signature tea

〇間にシックスセンス京都のアフタヌーンティーのために特別にブレンドしていただいたお茶です。
大雪ブレンド：生姜、カカオニブ、美作番茶

Sweets

発酵柚子の羊羹	DF GF SF V
和栗のモンブラン	GF SF CD VG
みかんの浮島ロール	GF SF CD VG
酒粕キャラメルサンド	GF CD VG
大雪の上生菓子 by 亀屋良長	GF V

Savoury

柚子の稲荷	DF GF SF V
ぶり大根	DF GF SF
金時人参団子	DF GF SF V
白みそおでん	DF GF SF
白みそスコーン	GF SF CD VG
無花果スコーン	GF SF CD VG
アップルシナモンジャム	GF SF CD VG
甘酒クリーム	DF GF SF V

DF=Dairy free GF=Gluten free CN=Contains nuts SF=Refined sugar free

CG=Contains gluten CD=Contains dairy VG=Vegetarian V=Vegan

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.
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。

Drink

Teas

Green tea



深蒸し煎茶やぶきた | 鹿児島

玉緑茶さえみどり | 長崎

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

Roasted tea



ほうじ茶 | 滋賀

京番茶 | 京都

Herbal tea



季節のハーブティー

ホテルの施設内にあるオーガニックで育てた季節のハーブをハーブティーとしてご提供しております。

お茶について

Sekkiのアフタヌーンティーでご提供するお茶は、ローカルの茶論（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ス京都オリジナルのブレンドを開発していただいております。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

Tamba wine Tegumi +1800yen
Delaware | Japan

季節の自家製シュラブ +1500yen

抹茶ラテ +2000yen

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.
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。

December 21, 2024 - January 4, 2025

SEKKI

Sekkiは伝統的な暦の二十四節気にインスパイアされたレストランです。
地元の農家さんから仕入れた食材で、食材の自然な美しさ、おいしさを際立たせることを目指し、
季節ならではの味をご提供します。



A Holistic Journey

13200



アフタヌーンティーとシックスセンス スパ 京都内にある「アルケミーバー」での
ワークショップを含めたパッケージです。

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
シックスセンスならではの施設で、このパッケージでは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るワークショップにご参加いただけます。

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。

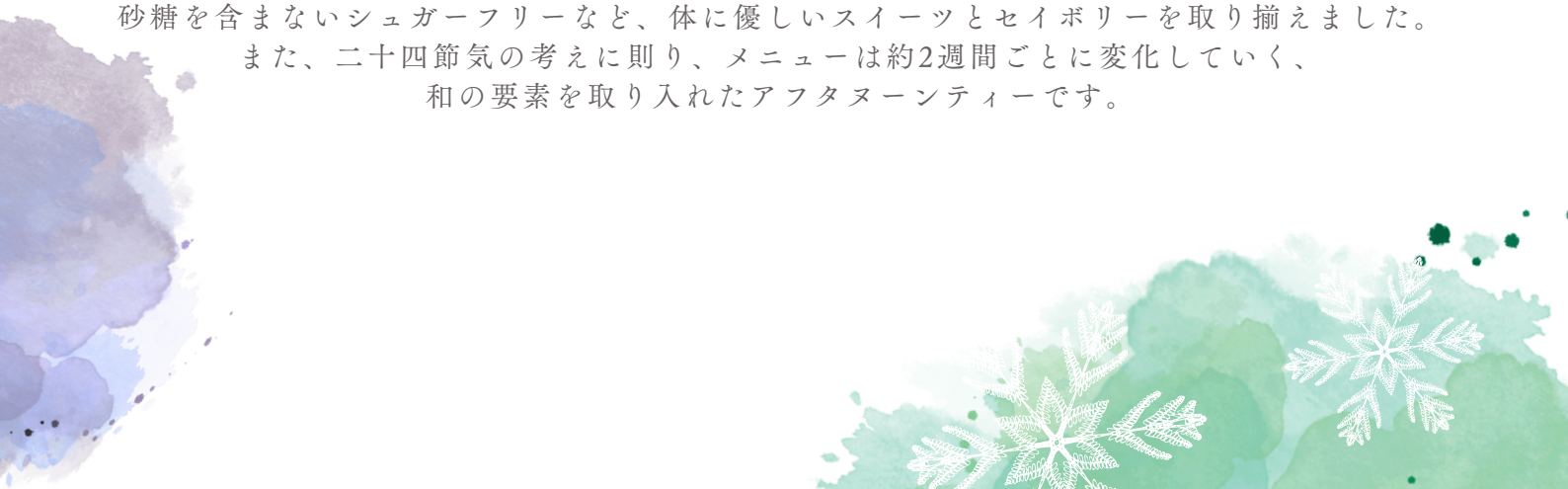
ただ食べるだけではない、ご自宅でもウェルネスを感じていただける、
体験型のアフタヌーンティーパッケージです。



Afternoon tea

TŌJI -冬至-

シックスセンス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。また、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

7200

*メニューは2週間ごとに変更されます

Welcome drink

Wakamurasaki

Sekki signature tea

〇間にシックスセンス京都のアフタヌーンティーのために特別にブレンドしていただいたお茶です。

Sweets

発酵イチゴのダックワーズ	GF CN SF CD VG
サントノレ	GF CD VG
タルトタタン	GF CN CD VG
酒粕ピスタチオサンド	GF SF CD VG
冬至の上生菓子 by 亀屋良長	GF V

Savoury

お餅とローストビーツ	DF GF SF V
聖護院蕪と鮪のミルフィーユ	GF SF CD VG
鴨南蛮そば寿司	DF GF SF
七福茶巾	DF GF SF
白みそスコーン	GF SF CD VG
クランベリースコーン	GF SF CD VG
生姜とレモンのジャム	DF GF SF V
甘酒クリーム	DF GF SF V

DF=Dairy free GF=Gluten free CN=Contains nuts SF=Refined sugar free

CG=Contains gluten CD=Contains dairy VG=Vegetarian V=Vegan

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.
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。

Drink

Teas

Green tea



深蒸し煎茶やぶきた | 鹿児島

玉緑茶さえみどり | 長崎

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

Roasted tea



ほうじ茶 | 滋賀

京番茶 | 京都

Herbal tea



季節のハーブティー

ホテルの施設内にあるオーガニックで育てた季節のハーブを丁寧に摘みとり、ハーブティーとしてご提供しております。

お茶について

Sekkiのアフタヌーンティーでご提供するお茶は、ローカルの茶論（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ス京都オリジナルのブレンドを開発していただいております。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

Tamba wine Tegumi +1800yen
Delaware | Japan

季節の自家製シュラブ +1500yen

抹茶ラテ +2000yen

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.
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。