



Afternoon tea

DAIKAN -大寒-



大寒（だいかん）は、24節気の最後の節気で、一年で最も寒い時期を意味します。

真冬から春の始まりにかけて非常に寒さが厳しいですが、
かつてはこの寒さを利用して食べ物を保存していたそうです。
凍み豆腐や寒天、酒などが代表的なものとしてあげられます。

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

6900

*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だけに特別にブレンドしていただいたお茶です。

大寒ブレンド：和紅茶 ねぎ バニラ

Sweets

ぜんざい	DF GF SF V
日向夏ダックワーズ	CD CN GF SF VG
金柑の錦玉羹	DF GF SF V
酒粕ヘーゼルナッツチョコサンド	CD CN GF SF VG
大寒の上生菓子 by 亀屋良長	GF V

Savoury

カリフラワーコロッケ	CD CN GF SF VG
菜の花トルティーヤ	CD GF SF VG
近江牛のタルタル	CD GF SF
クエ あおさ海苔ソース	DF GF SF
白みそスコーン	CD GF SF VG
発酵生姜スコーン	CD GF SF VG
日向夏ジャム	DF GF SF V
甘酒クリーム	DF GF SF V

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

ホテルのオーガニックガーデン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 +1800 yen
Delaware | Japan/Kyoto

季節の自家製シュラブ +1500 yen

抹茶ラテ +2000 yen

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。

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TEMPORARY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

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。

January 20 - February 2