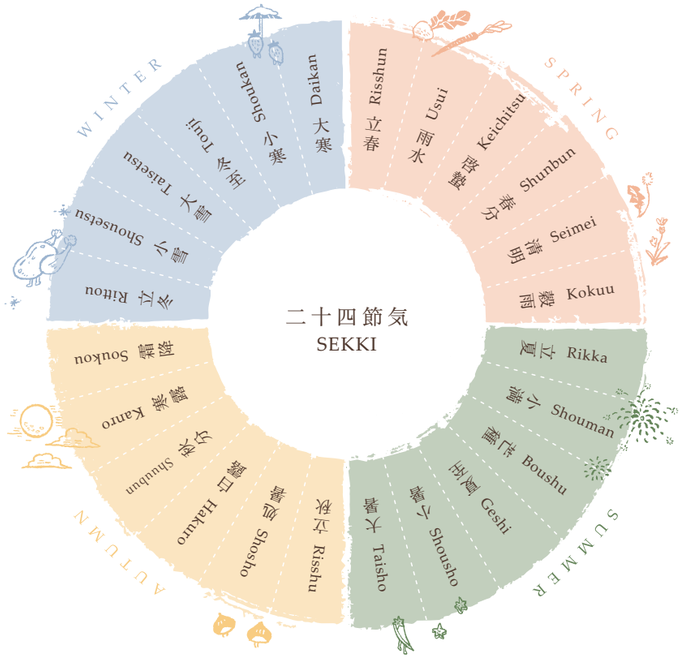

A Journey Through 24 Micro-Seasons

Inspired by Sekki, the ancient calendar of 24 solar terms, our ever-evolving menu celebrates nature's bounty unfolding with the subtle shifts of each micro-season. Crafted in our open kitchen, discover contemporary delights rooted in traditional Japanese culinary wisdom, showcasing local, sustainably sourced ingredients designed to nourish both your body and soul.

日本の季節を巡る旅

日本の伝統的な二十四節気のコンセプトからインスピレーションを得たメニューは、食材が最も美味しい旬をより繊細に捉え、季節の変化とともに常に進化し続けます。オープンキッチンで丁寧に仕上げられる料理は、地元京都を中心とするサステナブルに育まれた食材を用い、日本の伝統的な知恵と技が注ぎ込まれた逸品ぞろい。美味しさはもちろん、心と身体、そして地球にも優しい料理をお楽しみください。

SEKKI

KOYOMI AFTERNOON TEA

CHESTNUT
栗

KOYOMI AFTERNOON TEA

6,900

WELCOME DRINK
ウェルカムドリンク　わかむらさき

MICRO-SEASON BLEND
二十四節気ブレンド

SWEETS

Chestnut verrine
栗のヴェリーヌ

Steamed chestnut yokan
栗蒸し羊羹

Chestnut cream puff
栗のシュークリーム

Chestnut tartlet
栗のタルトレット

Chestnut cake
栗の実ケーキ

SAVORIES

Chestnut kinton bagel sandwich
栗きんとんのベーグルサンド

Chestnut croquettes
栗クロケッタス

Homemade rice crackers with chestnut miso paste
自家製せんべいと栗味噌ペースト

Duck and necci
鴨とネッチ

White miso scone
白味噌スコーン

Sweet potato and fig scone
さつまいもとイチジクのスコーン

Fig jam
いちじくジャム

Amazake whipped cream
甘酒ホイップ

ROASTED TEA

Hojicha | Shiga
ほうじ茶 | 滋賀

Kyobancha | Kyoto
京番茶 | 京都

Azukicha | Kyoto
小豆茶 | 京都

GREEN TEA

Fukamushi sencha | Kagoshima
深蒸し煎茶 やぶきた | 鹿児島

Tamaryokucha | Nagasaki
玉緑茶 さえみどり | 長崎

BLACK TEA

Earl grey | Kochi
アールグレイ | 高知

Japanese black tea | Shizuoka
和紅茶 べにふうき | 静岡

Organic black tea | Kagoshima
有機紅茶 | 鹿児島

HERBAL TEA

Japanese cypress | Yamanashi
ひのき | 山梨

Garden herbal
ガーデンハーブ

COFFEE

Espresso
エスプレッソ

Americano
アメリカーノ

Cappucino
カプチーノ

Flat white
フラットホワイト

Cafe latte
カフェラテ

SEASONAL

Chestnut and azuki cooler
栗と小豆のクーラー

Chestnut hojicha latte
栗のほうじ茶ラテ

SPECIALS

Telmont réserve brut +3,100
テルモン レゼルヴ・ブリュット

Telmont réserve rosé +5,500
テルモン レゼルヴ・ロゼ

ABOUT OUR TEA SELECTIONS

Our Sekki micro-seasonal blend and all afternoon tea selections are thoughtfully curated by -MA-, a creative Kyoto tea salon in a century-old Machiya house that weaves together food, art, fragrance, and music to craft unique, immersive tea experiences.

二十四節気ブレンドとティーセレクションは、京都で茶の湯と日本茶を軸に、食、アート、香り、音楽など様々な文化を活かし時間や空間をデザインする「MA ／〇間」が厳選。

HERBAL TEAS FROM OUR GARDEN

Enjoy our freshly picked herbal infusions, grown without chemicals or pesticides in our very own herb garden. We invite you to explore our garden and see where these vibrant flavors begin!

無農薬・無化学肥料で育てた自家製ハーブを使ったハーブティーをお楽しみください。ぜひ気軽にハーブガーデンを散策してみてください！フレッシュな香りと味わいの “はじまりの場所” です。

ABOUT OUR COFFEE SELECTIONS

Our coffee from Overview Coffee supports regenerative farming, prioritizes soil health and reducing environmental impact, perfectly aligning with the sustainability commitments of Six Senses.

私たちは、Overview Coffee よりコーヒー豆を取り寄せています。Overview Coffee は、土壌の健康を最優先に考え、環境負荷の軽減を目指す再生型農業を支援しており、Six Senses のサステナブルへの取り組みと調和しています。

Contains nuts　Dairy free　Gluten-free　Refined sugar free　Vegan　Vegetarian

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。

eat WITH SIX SENSES