

—  
AMAN  
KYOTO

ホリデーシーズンの催し



## アマン京都へようこそ

朝露に霜がきらめき、温泉の湯けむりが森の澄んだ空気にそっと溶け込む魅惑的な冬の森の庭で、皆さまとともにホリデーシーズンを迎えることを心より嬉しく存じます。

旅の本質は、ただ目的地にたどり着くことではなく、眞の自分と出会うこともあります。このホリデーシーズンは、静寂な森の庭で心を整え、そっと自分と、そして大切な方との絆を深めるひとときをお過ごしいただけましたら幸いです。

日本文化に触れるアクティビティや、季節の滋味を堪能する料理から、ホリデーシーズンを祝う様々な催しへの参加をご希望の際は、予約チームまでお問い合わせください。

温かなホリデーシーズンと、幸せと安らぎに満ちた新年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

アマン京都ファミリー一同

## 地域とつながる

世界各地のアマンは、それぞれの地域の文化や暮らしに寄り添いながら、ローカルコミュニティーの一員としてともに歩んでいます。一年を振り返り、感謝の気持ちを新たにするこの季節は、同時に、困難な状況にある方々へ手を差し伸べることの大切さを、改めて心に刻む時もあります。地域に根ざした取り組みの一部をご紹介できることを、心より嬉しく存じます。

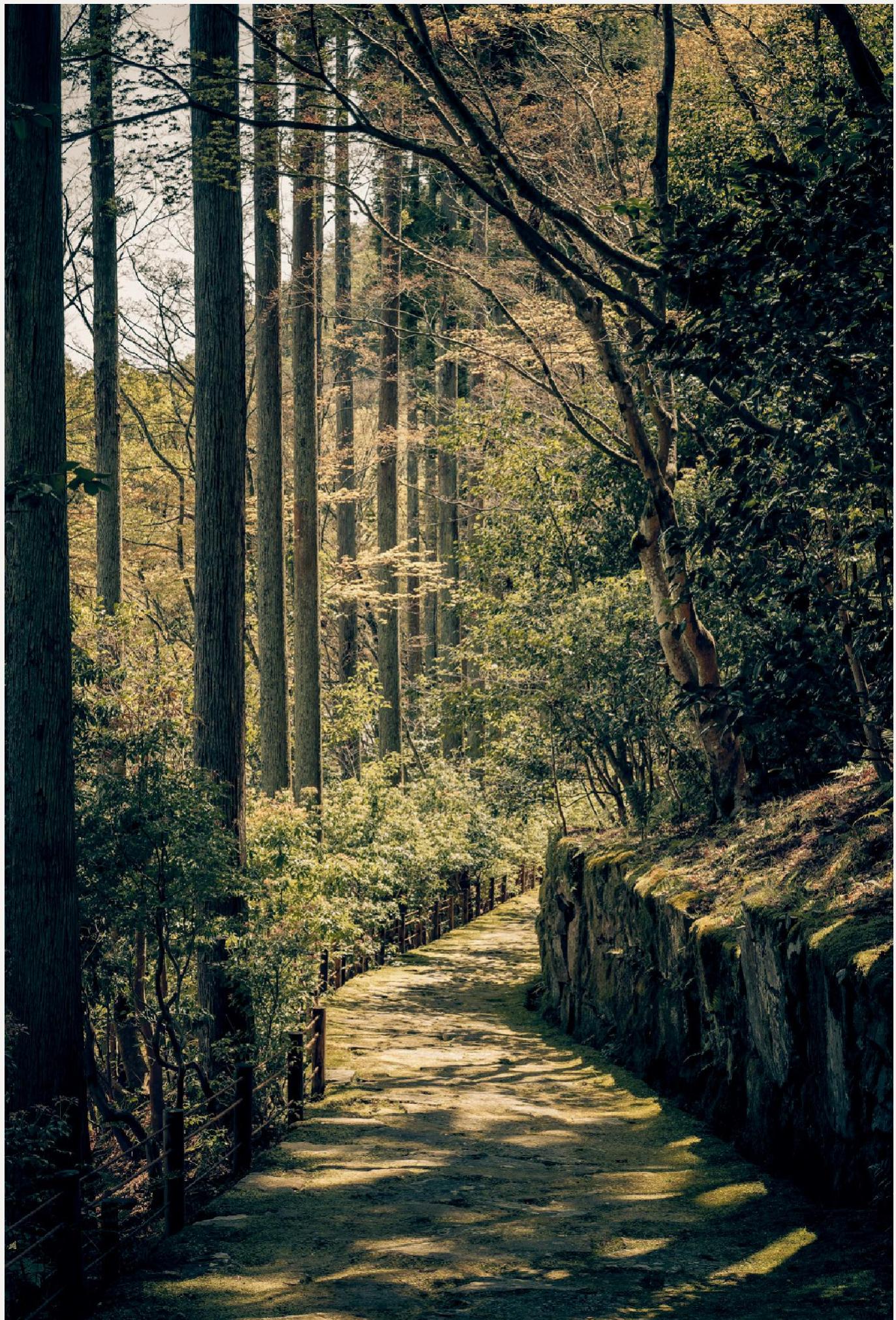
### 光をつなぐ - 地域との連携と ホタルの生息環境 保全活動

リゾートの隣を流れる紙屋川がホタルの舞う清流として守られるよう、地元の皆さんと定期的な清掃活動に取り組んでいます。また、気候変動とその影響に向き合う、継続的な取り組みの一環として、ベッドリネンやタオルの交換頻度を減らす選択肢をお客さまへご案内し、その節約分の一部を「紙屋川を美しくする会」へ寄付しています。

### 児童養護施設への支援

クリスマスの期間中、アマン京都の総料理長の小澤達也とエグゼクティブペストリーシェフの松尾浩幸は、特製の軽食とスイーツを、あらゆる事情で保護者のもとで暮らすことができない子どもたちが生活する地域の児童養護施設にお届けします。

これらの取り組みの詳細と参加方法については、お問い合わせください



通年の催し

## 茶味のひととき

茶室立礼席

ティータイム

毎日 | 14:00 - 16:00

日本の伝統美が息づく茶室で、一碗のお抹茶と和菓子をご用意しております。茶の香りに包まれながら、一碗の茶が、日常を離れた静謐なひとときへと誘います。ご希望の方には、お抹茶を点てる体験もお楽しみいただけます。

要予約

## アペリティフ

ザ・リビング  
パビリオン by アマン

ダイニング

毎日 | 16:00 - 18:00

あたたかな暖炉の火を囲みながらご夕食前のアペリティフでおくつろぎください。シャンパンやワイン、スパークリング日本酒など、幅広いドリンクに加え、地元食材を用いた総料理長小澤達也のカナッペもお楽しみいただけます。

## ガーデンツアー

アライバル  
パビリオン

アクティビティ

毎日 | 08:30 - 09:30

澄みわたる冬の空気の中、森林浴を楽しみながら、まるで瞑想へといざなうようなアマン京都の森の庭を巡りましょう。庭を知り尽くしたスタッフが、その歴史や自然の美しさをご紹介しながら、ゆったりとご案内いたします。

冬の滋味を味わう

## ずわい蟹コース

日本料理 鷹庵

ダイニング

2025年11月8日 - 12月28日 | 18:00 - 22:00

冬の醍醐味であるずわい蟹をふんだんに使ったおまかせコース。近郊の港で水揚げされたタグ付き活ずわい蟹から、その日の最良を厳選し、濃厚な蟹味噌で仕上げた蒸し蟹、備長炭で香ばしく焼き上げる焼き蟹、釜で焚き上げる蟹飯など、美味しさを最大限に引き出すさまざまな調理法で懐石料理に仕立てます。冬ならではの味わいをご堪能ください。

要予約（3日前まで）

## フェスティブ ディナー

ザ・リビング  
パビリオン by アマン

ダイニング

2025年12月20日 - 2026年1月5日 | 17:30 - 22:00

京都・洛北の寒さの中で、旨みと滋味を深めた冬の京野菜や、北海道・真北から届く、希少なウニやイクラ。星降る冬の夜空を想わせる一皿一皿に、きらめきと美しさ、そして深い味わいを込めた総料理長小澤達也のコースディナーをご用意しました。静寂に包まれる洛北の森で、ほっとひと息ついて今年をふり返り、新たな年に向けた特別なときを。

要予約



## 季節のスイーツ

### アフタヌーン ティー

ザ・リビング  
パビリオン by アマン

#### ダイニング

2025年12月10日 - 2026年1月15日 | 13:00 - 17:00

2段の重箱仕立てのアフタヌーンティーの1段目には総料理長 小澤達也が冬の旬食材で仕立てた上品な味わいのセーボリー、そして2段目にはエグゼクティブペストリーシェフ松尾浩幸の和菓子のように愛らしいスイーツが並びます。20種類以上のティーセレクションとともに午後の昼下がりをご堪能ください。フィナーレには、お客様の目の前でお点てる抹茶もお楽しみください。

要予約

### クリスマスの 贈り物

ザ・リビング パビリオン  
by アマン OR オンライン

#### ギフト

2025年12月1日 - 25日

#### 丹波栗のシュトーレン

クリスマスの伝統的な味に和のティストを加えたオリジナルシュトーレン。渋皮煮した大粒の丹波栗とブランデーに漬け込んだドライフルーツや柚子ピールを生地に練りこみました。コク深い丹波栗の自然な甘みと、滑らかな食感をお楽しみください。

#### アマン京都クリスマスギフトボックス

丹波栗のシュトーレンや上賀茂はちみつ、クリスマスクッキーなど、毎年恒例のクリスマス限定商品や人気の定番アイテムを詰め合わせたギフトボックスは、お世話になった方への贈り物におすすめです。

要予約



新春を祝う

## 年越しセット

インルーム

ダイニング

2025年12月31日 | 21:00頃

ほっとひと息つきながら今年を振り返り、新たな年へ想いを馳せながら、ゆく年くる年をお祝いください。季節の趣を添えたカナッペとシャンパンをお部屋へお届けいたします。

## 京都 平井牛

コース

日本料理 鷹庵

ダイニング

2025年12月31日 - 2026年1月3日 | 18:00 - 20:00

豊かな自然に囲まれながら、天然の湧き水で育てられた平井牛をふんだんに用いたおまかせコース。細かな霜が散りばめられ、とろけるほどやわらかく甘みがある平井牛を、お造り仕立ての昆布締めから、炙り寿司や炭火焼き、すき焼きなど、素材の旨みを最大限に引きだしたお料理をご堪能ください。ソムリエ厳選のペアリングもおすすめです。

要予約（2日前まで）

## お節朝食

日本料理 鷹庵

ダイニング

2026年1月1-2日 | 07:00 - 11:00

新年を彩る鷹庵の特製お節でお正月を晴れやかに祝いましょう。「福寿を招く」とされるアワビや、車エビなど、縁起のよい厳選食材を用いたお節を、白味噌仕立ての京都ならではのお雑煮とともにご堪能ください。

要予約

新春を祝う

## 元旦の催し

ザ・リビング パビリオン  
by アマン

エクスペリエンス

2026年1月1日

振る舞い酒: 07:00 - 12:00  
新春餅つき: 08:00 - 11:00  
獅子舞: 08:15 & 09:30

新年を寿ぐ日本の伝統行事として、お屠蘇で新春を祝い、つきたての餅をお召し上がりいただき、テラスにて獅子舞の演舞をお楽しみいただきながら、新年を共に祝いましょう。

## 新春書初め

茶室 立礼席

エクスペリエンス

2026年1月2日 | 09:00 - 12:00 所要時間15 - 30分

古来より日本では、新年の初めに筆を執る「書初め」の風習がございます。新年の凛とした空気に包まれながら、心を澄ませ筆に想いを託して、新たな年への願いや抱負、あるいは座右の銘－心の道しるべを綴るマインドフルネスなひとときを。初めての方にもご安心いただけるよう、丁寧にご案内いたします。

## 月光浴ヨガ

ウッドデッキ

ウェルネス

2026年1月2-3日 | 18:30 - 19:30

心の浄化や感情の解放、自分自身に向き合うのに最適とされる満月。夜空に満ちるやわらかな月光に包まれながら、深く穏やかな呼吸とともに身体をゆるめ、内なる静けさと繋がるひとときをお楽しみください。

要予約



## AMAN KYOTO

1 Okitayama Washimine-cho Kita-ku  
Kita-ku, Kyoto, 603-8458, Japan

Tel: +81 75 496 1333  
Email: [amankyoto.res@aman.com](mailto:amankyoto.res@aman.com)