

FAUCHON L'HOTEL KYOTO CHRISTMAS CATALOGUE 2024



Countdown Party



Tue 31 December
22:00 – 24:30

¥15,000

「レセプションラウンジ」では、2024年の締めくりに「フォション カウントダウンパーティー」を12月31日(火)大晦日限定で開催し、家族、友人、知人との今年最後の語らいの場をご提供いたします。

Reception lounge will host a "FAUCHON Countdown Party" on 31 December. Celebrate the heralding of the new year with friends and family in an air of intimacy.

<フード>カナッペ、スイーツ
<フリーフロー>シャンパン、ワイン(白・赤)、ソフトドリンク
<food> canapé, sweets
< Free-flow drinks > champagne, white & red wine, soft drinks

※入場は18歳以上に限ります / Admission is restricted to those aged 18 and over

FAUCHON New Year Bag



Wed 1 January - Wed 8 January

¥10,000 / ¥50,000 / ¥100,000

フォションニューイヤーバッグを2025年1月1日(水)から1週間限定でホテル1階「ペストリー&ブティック フォション」にて販売いたします。今年もバリエーション豊かなグッズが詰め込まれ、フォションホテル京都のレストランご招待券やスイートルーム宿泊券などの目玉商品も。「フォションニューイヤーバッグ」で福をつかむ体験を。

Everyone's a winner with our FAUCHON lucky bags! Featuring all sorts of treats, including restaurant and accommodation vouchers, the New Year Bags will be on sale at our Pastry & Boutique FAUCHON.

Galette des Rois



予約期間 / Reservation period
Fri 1 November 2024 – Tue 28 January 2025

お渡し期間 / Pick-up period
Mon 6 January – Fri 31 January

オリジナル / Original ¥3,800
白あんいちご / White bean paste strawberry ¥4,200
※配送の場合、送料別 / Shipping fees additional delivery

サクサクのパイ生地にあーモンドクリームがたっぷりのオリジナルと京都・中村製館所の白あんのフィリングと甘酸っぱいいちごが隠れた和風フレーバーが登場。地元の陶芸家によって製作される2025年のフェーブは干支の巳と焼き菓子などのかたちで、ランダムでお付けいたします。

The FAUCHON Galette des Rois returns with an all-new flavour for 2025. In addition to the French-style classic, with almond cream filling, FAUCHON is offering the pastry with locally produced white bean paste for a distinctly Kyoto-style experience. The ever-popular Kyo-ceramic feves will reflect the zodiac with a snake figurine and a scrumptious viennoiserie respectively.

Tel : 075-751-7711 (代表)
Address: 京都市下京区河原町通松原下ル難波町406
406 Namba-cho, Matsubara sagaru Kawaramachi-dori,
Shimogyo-ku, Kyoto city

HP : <https://hotelfauchonkyoto.com>



*料金には消費税が含まれております
*食品アレルギーのある方はお申し付けください
*食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます
*掲載の写真はイメージです

*Prices include service charge and consumption tax.
*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
*Please note that menus and pricing may change according to the ingredients without prior notice.
*Photos shown are for illustration purposes only.

 @fauchonhotelkyoto

 @fauchon_lhotel_kyoto

 @fauchonhotelkyoto

PÂTISSERIE & BOUTIQUE FAUCHON



ビュッシュドノエル
Bûche de Noël

ビズビズ ガトーフレーズ
Bisou Bisou gâteau aux fraises

いちごのショートケーキ
Gâteau aux fraises

Christmas cake

| | Whole / Petit |
|--|------------------------------|
| ビズビズ ガトーフレーズ Bisou Bisou gâteau aux fraises | ¥6,500 / ¥1,200 |
| いちごのショートケーキ Gâteau aux fraises | ¥4,800(4号)、¥6,200(5号) / ¥880 |
| ビュッシュドノエル Bûche de Noël | ¥6,800 / ¥831 |
| ビズビズ ガトーショコラ Bisou Bisou gâteau chocolat | ¥6,200 / - |
| ムース オフロマージュ フリュイ ルージュ Mousse au fromage fruits rouges | ¥6,500 / - |



ビズビズ ガトーショコラ
Bisou Bisou gâteau chocolat

ムース オフロマージュ フリュイ ルージュ
Mousse au fromage fruits rouges

※ビズビズ ガトーショコラとムース オフロマージュ フリュイ ルージュは
配送限定です
※ Bisou Bisou gâteau chocolat & Mousse au fromage fruits rouges are available for delivery only

今年は今5種類のクリスマスケーキの内、2種類の配送注文も可能になります。
2024年のクリスマスもフォンションホテル京都のグルメが素敵のひとつに華を添えます。
ホテルでもご自宅でも、華やかに彩られたフォンションホテル京都のフェスティブの世界をお楽しみください。
FAUCHON L'Hotel Kyoto presents a tempting lineup of 5 original cakes to sweeten this Festive Season.
With reservations now open, orders can be commissioned for home-delivery (Japan-only) or collected at the hotel Patisserie Boutique.

予約期間 / Reservation period
Tue 15 October – Sun 15 December

お渡し期間 / Collection period
Mon 16 December – Wed 25 December



Stollen ¥3,520
シュトーレン オリジナル
Stollen Original
シュトーレン アグリューム
Stollen Agrume
シュトーレン ピンククランベリー
Stollen Pink Cranberry



Christmas Hamper ¥8,800 / ¥12,000



GRAND CAFÉ FAUCHON



Christmas Special Menu

Sun 1 December – Wed 25 December

ランチ 11:30 - 14:30 ¥20,000
ディナー 17:30 - 21:00 ¥20,000 / ¥25,000

(12/21 - 12/25ディナーは¥25,000のみ)
(Dinner menu for 21- 25 December exclusively ¥25,000)

世界遺産の清水寺を臨むホテル最上階メインダイニング「グランカフェフォンション」では、2024年12月1日～12月25日の期間中、クリスマス特別メニューをご提供いたします。ゴージャスな空間でロマンチックな雰囲気の中、五感全てで楽しむ至福のクリスマスフレンチをご堪能ください。

Le Grand Café FAUCHON will serve an exclusive Christmas Dinner menu for the month of December. Guests are invited to our penthouse to enjoy an intimate dining experience, whilst basking in a gorgeous panorama of the Higashiyama Mountains and Kiyomizu Temple.



Christmas Afternoon Tea

Mon 25 November – Wed 25 December
11:00 - 13:00 / 14:00 - 16:00 / 17:00 - 22:00 (19:30L.O.)
2時間制、要予約 / 2-hour sessions, reservation required

¥8,000

京都の良質な水を通してサステナブルな試みを実施するフォンションホテル京都と、自社農園で育んだオーガニック植物を通して地球環境を尊重した化粧品を作り続けるジュリークが出会い、クリスマスシーズンにコラボレーションアフタヌーンティーをご提供いたします。さらにアフタヌーンティーのお客様皆様にクリスマスギフトとしてジュリークのミニハンドクリームセットをお渡しいたします。

FAUCHON L'Hotel Kyoto is proud to present a Festive Afternoon Tea Service in celebration of sustainable well-being. As a special gift, afternoon tea guests will be treated to a mini hand-cream set from the holistic cosmetic brand, Jurlique.

SALON DE THÉ FAUCHON

