



Galette des Rois ガレットデロワ

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームがたっぷりのオリジナルと京都・中村製菓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2026年も登場。

地元の陶芸家によって製作される2026年のフェーブは干支の午とお菓子などのかたちで、ランダムでお付けいたします。

ガレット・デ・ロワとは
フランスの伝統的な焼き菓子で、主に新年1月6日の公現祭(エピファニー)に食べられます。
名前は「王たちのガレット」を意味し、アーモンドクリームを詰めたパイ生地で作られています。
ガレットの表面には美しい模様が施され、起源は古代ローマの祭りに遡り、陶器のフェーブを見つけた人はその日の王様や女王様となり、王冠をかぶってみんなから祝福される習わしがあります。

オリジナル ¥4,000

白あんいちご ¥4,500

＜ご予約期間＞2025年11月1日(土) - 2026年1月28日(水)20:00まで
＜お渡し期間＞2026年1月4日(日) - 2026年1月31日(土)20:00まで

*数量限定各100台ずつ

Countdown Reception カウントダウンレセプション

フォションラウンジでは、2025年の締めくりに「フォションカウントダウンレセプション」を12月31日(水)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。

2025年12月31日(水) 22:00 - 24:30

＜フード＞カナッペ、スイーツ

¥15,000

＜フリーフロー＞シャンパン、ワイン(白・赤)、ソフトドリンク

*入場は18歳以上に限ります

FAUCHON New Year's Lucky Bag フォションホテル京都特製福袋

フォションニューイヤーバッグを2026年1月1日(木)から1週間限定でホテル1階「ペストリー & プティック 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。

2026年1月1日(木) - 1月8日(木) 20:00

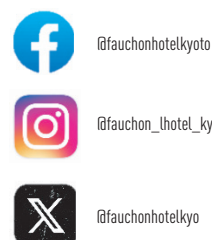
¥10,000 / ¥50,000 / ¥100,000

*店頭受け取りのみ

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>



*レストランご利用時は事前にご予約ください
*料金には消費税が含まれております
*レストランご利用時に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
*Reservation required for restaurant use.
*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

@fauchonhotelkyo

FAUCHON L'HOTEL KYOTO CHRISTMAS CATALOGUE 2025

フォションホテル京都が贈る、華やぎのクリスマスコレクション



FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

PÂTISSERIE & BOUTIQUE FAUCHON



アール 그레이のタルト

サパンノエル

いちごのショートケーキ

Signature Cake シグネチャーケーキ

サパンノエル ¥32,400 直径約18cm×高さ約18cm
ツリーの葉はホワイトチョコ、ケーキの中にはいちごが隠れています

Christmas Cake クリスマスケーキ

いちごのショートケーキ 4号 ¥4,800 / 5号 ¥6,200 / プティ ¥880
たっぷりの生クリームと、濃厚なスポンジ生地に甘ずっぱいいちごをサンドしました

アール 그레이のタルト 4号 ¥3,200 / 5号 ¥4,000 / プティ ¥880
フォションのアール 그레이を使用した香り高いクリームとフルーツのマリアージュを味わえる一品です

ムース フロマージュ ¥6,500 直径約13cm
こっくりとしたチーズムースの中に、いちごのクリームとジュレがアクセントのお取り寄せ限定ケーキです

ご自宅発送ケーキ（冷凍）

ムース フロマージュ



Christmas Hamper

ノエル ライト ¥7,500
焼き菓子、紅茶バック30g

グラン ノエル ¥10,000
焼き菓子、紅茶バック30g、シュトーレン

＜ご予約期間＞2025年10月15日(水)～12月15日(月)18:00まで
*「サパンノエル」「こびとの靴」は11月30日(日)締め切り
*「いちごのショートケーキ」「アール 그레이のタルト」は店頭お渡しの日前締め切り
*「ムース フロマージュ」とシュトーレン2種は配送可能

Limited Chocolate Item ¥5,200

こびとの靴 高さ約9cm×幅約13cm
チョコレートでできたこびとの靴の中に、チョコレートパフを沢山詰めて、
フォションホテル京都特製のボンボンショコラを1粒添えました



Stollen ¥3,520

シュトーレン オリジナル
シュトーレン ピンククランベリー
*長さ20cm



GRAND CAFÉ FAUCHON



Christmas Special Dinner クリスマスディナー

ディナーメニュー「ノエルシェフ」では、アミューズからズワイガニやオシエトラキャビアを使用し、この時期だけの特別なディナーのスタートを彩ります。さらにオマール海老やフォアグラ、トリュフといった豪華食材だけでなく京都近郊の近江鴨や近江牛も登場することで、グルメホテルの京フレンチメニューはクリスマスの高揚感をより一層盛り上げてくれます。

The "Noël Chef" dinner menu begins with seasonal amuse-bouches featuring snow crab and Oscietra caviar, setting the tone for an exclusive holiday dining experience. Lobster, foie gras, and truffles add to the luxurious ingredients, while local specialties such as Ōmi duck and Ōmi beef elevate this Gourmet Hotel's Kyoto-French menu – Perfectly capturing the festive spirit of Christmas.

12月20日(土) - 12月25日(木) 17:00 - 21:00

¥22,000

ご予約はこちら



SALON DE THÉ FAUCHON



Christmas Afternoon Tea クリスマスアフタヌーンティー

クリスマスデコレーションがかわいいメニューが勢ぞろい。緑が鮮やかなピスタチオのツリーや香ばしいアイリッシュコーヒーのムースはパストリーシェフー押しです。セイボリーにはランチメニューで人気のサーモンのパイ包み焼き「クリビヤック」がミニサイズで登場し、一口サイズでフォションの味を楽しめます。ピンク色のチョコレートフォンデュは、ご自身でフルーツをチョコレートにくぐらせてお召し上がりください。

A delightful selection of festive menu items adorned with charming Christmas decorations is ready. The vividly green pistachio Christmas tree and the aromatic Irish coffee mousse are the pastry chef's top recommendations. For savoury options, the popular salmon en croûte "Coulubiack" from our lunch menu makes an appearance in a mini size, allowing you to enjoy FAUCHON's signature flavours in just one bite. And our pink chocolate fondue invites you to dip fresh fruits by yourself and enjoy a fun, interactive dessert experience.

11月21日(金) - 12月25日(木) 11:00 - 13:00 / 14:00 - 16:00 / 17:00 - 22:00

平日 / Weekdays ¥7,000 土日祝 / Weekends ¥7,500

*2時間制 / 2-hour sessions

ご予約はこちら



ご予約はこちら



＜お渡し期間＞2025年12月16日(火)～12月25日(木)
*「こびとの靴」のお渡しは12月13日(土)～12月25日(木)
*シュトーレン配送は11月16日(日)～12月22日(月)
*「ムース フロマージュ」配送は12月15日(月)～12月25日(木)