

#### **NEWS RELEASE**

報道関係各位

2021 年 5 月 31 日 フォションホテル京都

# 

日本初・世界で2軒目となる「フォションホテル京都」(所在地:京都府京都市下京区 総支配人:大石博史)は、ホテル 2 階「Salon de Thé Fauchon/サロン ド テ フォション」にて、6月1日(火)より、期間限定「フォション アフタヌーン ティーセット~ l'été(レテ・夏)~」の販売をスタートいたします。





「サロンド テ フォション」で提供する夏季限定のアフタヌーンティー「フォション アフタヌーンティーセット~ l'été(レテ・夏)~」は、マンゴーやパッションフルーツ、ライムなど 6 月~8 月にかけておいしさを増す夏の味覚が楽しめる、この季節だけの限定メニュー。夏野菜を使ったセイボリー、ジュレやムースなど見た目も涼やかなスイーツ、そしてパリ直輸入のマカロンなど、パティシエ達が一つ一つ丁寧に仕上げる、上品で美しく華やかなアフタヌーンティーセットです。

また、ホテル1階「ペストリー&ブティック フォション」では、夏限定のケーキとして、「マンゴーのタルト」を販売中。フレッシュマンゴーを贅沢に載せたタルトは、一口食べると、甘くみずみずしいマンゴーと上品な甘さのクリーム、そしてサクサクと香ばしいタルトが相まって絶妙の美味しさ。直径 12 cmのホールサイズでもご用意いたします(ご予約制)。夏のお手土産や、ご自身へのご褒美にぴったりのフォションホテル京都オリジナルのケーキです。

アフタヌーンティーに、限定のケーキ、フォションホテル京都のはじめての夏スイーツはグルメホテルの名にふさわしい魅力あふれたラインナップ。それぞれにおすすめの紅茶もご用意いたしておりますので、今年の夏のスイーツタイムはぜひ、フォションホテル京都でお楽しみください。



#### ■「フォション アフタヌーンティーセット~ l'été(レテ・夏)~ | 概要







マンゴーやパッションフルーツ、ライムなど夏の味覚をふんだんに使用。夏らしいビタミンカラーが美しく輝くラインナップです。ジュレやムースなど口当たり涼やかなスイーツに、紅茶によく合う自家製スコーンやマドレーヌ、季節のパルフェにフォションのシグネチャーであるパリ直輸入のマカロンも並びます。夏野菜を使ったセイボリーは、華やかで美しい味わいのアクセントに。23 種のフォションオリジナルの紅茶&フレーバーティーとともにゆっくりとご堪能ください。

【販売期間】2021年6月1日(火)~8月31日(火)

【店 舗 名】フォションホテル京都2階/サロン ド テ フォション

【時 間】第1部/11時~13時 第2部/14時~16時 ※2部制・完全予約制

【料 金】お一人様 5,000円 ※料金はすべて税金・サービス料込み

### 【メニュー】

<ウェルカムティー>

<スイーツ>

本日のマカロン/アベラナパッション/マーブルケーキ/ムース・マンゴー・フロマージュ/スコーンマドレーヌシトロン/ジュレライムと季節のフルーツ/パルフェエキゾチック

<セイボリー>

クロックサーモン/小さな夏野菜のタルトフィーヌ オリーブのペースト/グジェール/フムス キッシュプロヴァンス

<スコーン>

プレーンスコーン、クローテッドクリーム、フォションジャム

<フリーフロードリンク>

フォションオリジナル紅茶 23 種をお好きなだけ



### ■シーズナルスイーツ「タルト・マング」概要





シェフが選りすぐった、食べごろのフレッシュマンゴーを贅沢にトッピングしました。マンゴーの芳醇な香りと溢れる果汁、滑らかなマスカルポーネクリームと香ばしいタルト生地、そして食感のアクセントにピスタチオ。シェフパティシエ太刀掛が贈る、夏にしか会えないフォションホテル京都オリジナルスイーツです。

【販売期間】~2021年8月31日(火)予定 ※マンゴーの収穫状況により変動いたします。

【店 舗 名】フォションホテル京都1階/ペストリー&ブティック フォション

【時 間】11:00~20:00 (L.O.)

【料 金】「タルト・マング (ポーションサイズ)」831 円 ※無くなり次第終了 「タルト・マング (ホールサイズ)」3,600 円/予約制 ※料金はすべて税金込

#### 「Salon de Thé Fauchon/サロン ド テ フォション」概要

ロビーを抜け階段を上ると目の前に広がる2階ティーサロン「サロンドテフォション」。さりげなくピンクを配するなど、パリと京都がエレガントに融合する、日常とは一線を画すくつろぎの空間が広がります。フォションホテルパリで人気の「アフタヌーンティー」は京都バージョンで登場。その他パリで人気のシグネチャースイーツやマカロン、京都の夜をイメージした限定フレーバーティーなど、さまざまにご用意しております。

· 営業時間:11:00~20:00(L.O.)

・席数:34席

※アフタヌーンティーは 11:00~17:00 (二部制・要予約)



「Salon de Thé Fauchon」 / 店内



アフタヌーンティーセット (イメージ)



#### 「Pâteisserie & Boutique Fauchon/ペストリー&ブティック フォション」概要

ご滞在ゲスト以外でも気軽に立ち寄っていただける、フォションピンクのファサードが印象的なペストリーブティック「Pâtisserie & Boutique Fauchon(ペストリー&ブティックフォション)」。フォションの顔ともいうべきスイーツやペストリーが、まるで宝石のようにショーケースに並びます。フランスから取り寄せた商品を購入できるほか、日本ではここでしか購入できない、パリ直輸入のフォションマカロンや紅茶も取り揃えます。大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美、ちょっとしたお手土産などにおすすめです。

· 営業時間:11:00~20:00(L.O.)

マカロン BOX ¥1,836 (税込み) ~

紅茶「フォションブレンド」1 缶 ¥2,592 など多数ご用意





「Pâteisserie Boutique Fauchon」/店内

# フォションホテル京都 施設概要

◎施設名称: フォションホテル京都

◎所 在 地: 京都府京都市下京区難波町 406◎アクセス: 京阪本線「清水五条駅」徒歩 6 分◎構 造: 地上 10 階(内ホテル 1 階~10 階)

1階:ペストリー&ブティック

2階:ティーサロン3階:スパ、客室4~9階:客室

10 階: レセプション、レストラン、バー

◎敷地面積/延床面積: 約 799.39 ㎡/約 5,498.82 ㎡ (内ホテル 延床面積 約 5,498.82 ㎡)◎施設構成(予定): 客室 59 室、レストラン&バー、ティーサロン、ブティック、スパ他

◎経 営: 株式会社ホテル W マネジメント※ウェルス・マネジメント株式会社 100%出資子会社

(所在地:東京都港区赤坂1丁目12番32号 アーク森ビル33階)

◎開業日: 2021年3月16日

◎公式 HP: https://hotelfauchonkyoto.com/



## フォションについて

130 年の歴史を誇るフォションは、2006 年からオーナーファミリーが経営にあたり、レストラン、ケータリングカフェ、ブティックで、リュクスで時代に即したモダンなガストロノミーを提供しています。主な商品ラインである高級パティスリー、マカロン、チョコレート、紅茶、その他食料品やグルメギフトなどがフランス、日本、UAE、韓国、カタールを含む様々な国で販売されています。また、フォションはシェフの育成でも知られ、ピエール・エルメ、クリストフ・ミシャラク、そして今やクロナッツで大人気のドミニク・アンセルなど、世界のパティスリー界をけん引するシェフを多く輩出しています。

フォションについての詳細はこちらをご覧ください: https://www.fauchon.com/en

# フォション・ホスピタリティについて

フォション ホスピタリティは、フォション ホテルの世界規模での発展を確実に推進することを目的に 2018 年に設立されたフォションのホテル部門です。フォション ホスピタリティの経営陣は社長兼 CEO ジャック=オリヴィエ・ショーヴァン、副社長サミー・ヴィシェル、マーケティング担当 副社長エマニュエル・モルダック、ビジネスデベロップメント担当ベルナール・ランベールなどが就任しています。

フォション ホスピタリティについての詳細はこちらをご覧ください: https://www.fauchonhotels.com/

<フォション ホテル パリ概要>

パリを象徴するオスマニアン様式の建物に抱かれた客室はどの部屋からもパリの 景色が楽しめます。住所:11 Place de la Madeleine, 75008 Paris, France



フォション ホテル パリ客室

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがございます。

※営業時間等は予告なく変更になることがございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

※フォションホテル京都では従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

<報道関係者からのお問い合わせ>

フォションホテル京都 PR 事務局(サニーサイドアップ内) 宇野 (携帯: 080-4904-3022)、道下(携帯: 080-3342-3966)、小俣

TEL: 03-6894-3200 E - mail: fauchon\_hotel\_pr@ssu.co.jp