

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021 年 10 月 12 日 フォションホテル京都

<フォションホテル京都が贈るハロウィン限定メニュー> 『フォション ハロウィン・アフタヌーンティー』 2021年10月25日(月)~10月31日(日)の限定販売! フォションホテル京都でスイート&キュートなハロウィンを。

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、フォションホテル京都限定「フォションハロウィン・アフタヌーンティー」を 10月 25日(月)~10月 31日(日)の期間限定でご提供いたします。









限定ウェルカムティー

「サロンドテフォション」で提供する期間限定「フォションハロウィン・アフタヌーンティー」は、フォションホテル京都だけのオリジナル&限定メニュー。シェフパティシエ太刀掛の自信作、リンゴ・洋ナシ・栗を使った秋めくスイーツ達に風味豊かなキャラメル味の焼菓子、そしてパリ直輸入のマカロンまでがハロウィン仕様にイメージチェンジ。自慢のボンボンショコラもレッドフルーツのガナッシュにドレスアップします。さらにキッシュなどのセイボリーもリアル・フィンガーフードや目玉のサラダなど、可愛くてちょっと怖い、でも美味しい!ラインナップでお届けします。フリーフローでご用意するフォションオリジナルの紅茶は全23種。ご自身で選ぶ紅茶とともに、キュートで美味しいハロウィンスイーツ&セイボリー達を心ゆくまでお楽しみください。



■京都&ハロウィン限定「ビズ ビズ・ハロウィン」が登場!



パリと京都ともに、フォションホテルスイーツの アイコン的存在「ビズ ビズ」。その京都&ハロウィ ン限定バージョン「ビズ ビズ・ハロウィン」が数量 限定で登場いたします!

『フォション ハロウィン・アフタヌーンティー』ご 注文の方へ、プラス 1,200 円 (1 個・税サ込) でご提 供いたします。この機会にぜひお楽しみください。 ※通常のアフタヌーンティーご注文の方もオーダー 可能です。

※「ビズ ビズ・ハロウィン」は 10 月 30 日 (土)、10 月 31 日(日)の 2 日間限定で、ホテル 1 F ペストリー & ブティックにて、1,200 円(1 個・税別)で販売いたします。

■「フォション ハロウィン・アフタヌーンティー」概要

【販売期間】2021年10月25日(月)~10月31日(日)

【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、

<金・土・日・祝日のみ>第3部/17時~19時

※各ご利用時間2時間制・要予約

※月~木は2部制、金・土・日祝のみ3部制 (営業時間は変更となる場合がございます)

【料 金】お一人様 6,500 円 ※料金はすべて税金・サービス料込み

★フォション ハロウィン・アフタヌーンティーご注文の方へのアディショナルメニュー「ビズ ビズ・ハロウィン | /1 個 1,200 円 (税サ込)





【メニュー詳細】

<ウェルカム・ハロウィンティー>

芳醇なぶどうやベルガモット香るアールグレイアイスティー

<スイーツ>

シェフおすすめマカロン・ハロウィンデコレーション/ガナシュルージュのボンボンショコラ/ ムースカシスポワールとサブレポティロン/キャラメルフィナンシエとクレムポティロン/ タルトタタン/ケークマロン

<ハロウィンパルフェ>

ミルクチャイティー、パンドジェンヌ、キャラメルアイス、生クリーム、 キャラメル、クッキー、ポップコーン

<ハロウィン仕立てのセイボリー>

トゥールーズソーセージとパンプキンのオープンサンド/ 赤いジャンボンペルシェとサラダタブレ(クスクス)/

フォションホテル京都特製マリネサーモンと紅芋のラップサンド/キッシュ/ケークサレ

<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

■フォションホテル京都 シェフパティシエ 太刀掛 功二(たちかけ こうじ)



≪シェフ・メッセージ≫

私が一番大切にしている事は、フォションホテル京都にお越しのお客様が、スイーツを見て、瞳がキラキラと輝き、心がときめいてワクワクするひと時を提供すること。今回もフォションホテル京都限定のハロウィン・アフタヌーンティーで、一人でも多くのお客様にそのような時間をお届けできたらと考えます。

これからも「今日はどのスイーツにしようかな?」と、その選ぶ楽しさまでもが、おいしさの一つとなるようなスイーツを、フランスの伝統的なスタイルはもちろんイノベーティブなオリジナル商品まで、幅広くお届けして参ります!

《太刀掛 功二 プロフィール》

辻製菓専門学校卒業後、神戸にて経験を重ねた後、渡仏、パティシエとしての研鑽を重ねる。帰国後、国内のラグジュアリー&ハイクラスホテルにて務めた後、2020年フォションホテル京都のペストリーシェフに着任、現在に至る。



「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:11:00~17:00 (月~木) 11:00~19:00 (金土日祝)

※営業時間は変更となる場合がございます

·席 数:34 席





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: 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

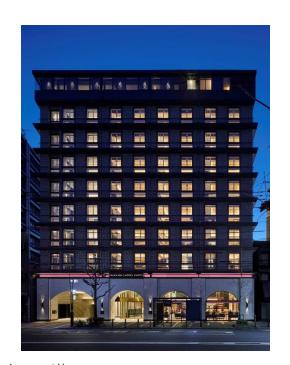
◎経 営: 株式会社ホテル W マネジメント

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

※ウェルス・マネジメント株式会社 100%出資子会社

◎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

7

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

※写真は全てイメージです。



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。

※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。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>
フォションホテル京都 PR 担当 / 栢(かや)加奈子 <株式会社ホテル W マネジメント>
T E L : 075-751-7711(代表)/ F A X : 075-751-7715

MAIL: info@hotelfauchonkyoto.com