

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021 年 12 月 8 日
ファッションホテル京都

＜ファッションホテル京都、冬のスイートなニュース発信！＞
『ファッション アフタヌーンティーセット Hiver（イヴェール・冬）』
2021 年 12 月 27 日（月）から販売スタート！さらに、
『ファッションホテル限定 ガレット・デ・ロワ』
2021 年 12 月 13 日（月）から予約受付スタート！

日本初・世界で2軒目となる「ファッションホテル京都」（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 ファッション」にて、冬限定『ファッション アフタヌーンティーセット Hiver（イヴェール・冬）』の販売を12月27日（月）からスタート。さらに、ホテル1階「Pâtisserie & Boutique FAUCHON / ペストリー&ブティック ファッション」にて、12月13日（月）より、『ファッションホテル京都限定 ガレット・デ・ロワ』の予約受付を開始いたします。



「ファッション アフタヌーンティーセット Hiver」イメージ



「ファッションホテル京都限定 ガレット・デ・ロワ」イメージ

「ファッション アフタヌーンティーセット Hiver（イヴェール・冬）」は、冬になると恋しくなる、“ショコラ”をメインフレーバーとしたラインナップ。スイート&ビターに、口の中で官能的に溶けて広がる美味しさを堪能ください。

そして、フランスの新年のお祭り、公現祭に欠かせない伝統菓子、王冠の形を模した「ガレット・デ・ロワ」も登場。トラディショナルな定番スタイルと、ファッションホテル京都のシンボルフラワー“桜”をあしらったエレガントな限定デザインの2種類をご用意いたします。この冬も、美しくスイートな魅力満載のファッションホテル京都の美食を、ホテルでもご自宅でも存分に楽しんでいただけます。

■「フォション アフタヌーンティーセット Hiver (イヴェール・冬)」概要



シェフパティシエが自信もってお届けする、ショコラ・バリエーションを存分に味わって。ナッツ芳醇なジャンドゥーヤのパウンドケーキ、甘酸っぱいベリーとのマリージュがたまらないボンボンショコラにパルフェ、リップ型デコレーションがセクシー&キュートなガトーショコラ、そしてカヌレも登場する魅惑のラインナップ。そして自家製パテドカンパーニュや、華やかなラップサンドやタルトレットなどセイボリーも主役級！もちろん、紅茶によく合う自家製スコーンとパリ直輸入のマカロンもご用意。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、キラキラ輝くスイートな時間をお過ごしください。

【販売期間】2021 年 12 月 27 日（月）～2022 年 2 月 28 日（月）

【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～18 時
※各ご利用時間 2 時間制・要予約（営業時間は変更となる場合がございます。）

【料 金】お一人様 5,500 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＞フォションホテル京都ティーマスター厳選アイ스티ー

＜スイーツ＞

シェフおすすめマカロン／ボンボン ショコラ ラズベリーガナッシュ／ムース ヴァニлью ショコラ／カヌレ／ジャンドゥーヤ パウンドケーキ／ガトーショコラ／パルフェエ ヴェール

＜セイボリー＞

チキンブレストのクラブサンド トマトコンフィと壬生菜のピストゥ／
スモークサーモンとサラダ菜のラップサンド／生ハムとフォションブリオッシュのタルティーヌ／
蜂蜜とクリームチーズ、ドライフルーツのタルトレット／パテドカンパーニュ

＜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

■「フォションホテル限定 ガレット・デ・ロワ」概要



「ガレット・デ・ロワ」とは“王様のケーキ”を意味し、フランスでは公現祭（1月6日）のお祝いに欠かせない伝統菓子で、今では新年を祝うお菓子として1月を通して楽しむもの。中にフェーブと呼ばれる陶製の小さなフィギュアを隠し入れて切り分けます。フェーブが当たった人は王冠をかぶりその日1日の王様・女王様となり皆の祝福を受け、その幸運が1年間続くといわれています。

やわらかなラズベリー入りアーモンドクリームをたっぷりの使用したパイ生地で包み、サクサクで香り豊かに焼き上げる、フォションホテル京都オリジナルの「ガレット・デ・ロワ」。もちろん、フェーブと王冠もセットでご用意。2022年最初の月は、フォションホテル京都の「ガレット・デ・ロワ」で、新たな年を華やかにお祝いしてはいかがでしょうか。



<ガレット・デ・ロワ クラシック>

- ・直径約 15cm×高さ約 3cm／3,500 円（税込）
- ・直径約 12cm×高さ約 3cm／2,800 円（税込）



<ガレット・デ・ロワ フォションホテル京都オリジナル>

- ・直径約 15cm×高さ約 3cm／4,000 円（税込）
- 【限定 30 台】

【ご予約期間】2021年12月13日（月）～2022年1月31日（月） ※要予約

【ご予約方法】ホテル公式ウェブサイトからのインターネット予約がおすすめです。

▶インターネット予約はこちら⇒<https://hotelfauchonkyoto.com/>

▶来館予約⇒受付場所/1F ペストリー&ブティック フォション 時間/10:00～18:00

※いずれのご予約の場合も要事前決済

【お渡し期間】2022年1月6日（木）～1月31日（月）

【場所・時間】ホテル1F「ペストリー&ブティック フォション」/10:00～18:00

【商品・価格】

- ・「ガレット・デ・ロワ クラシック」直径約 15Cm：3,500 円（税込）/直径約 12cm：2,800 円（税込）
- ・「ガレット・デ・ロワ フォションホテル京都オリジナル」4,000 円（税込）/限定 30 台

【お問合せ先】電話: 075-751-7711（フォションホテル京都代表/10:00～18:00）

【注意事項】※1日の販売台数に限りがあります。※数量限定、無くなり次第終了 ※要事前決済



■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。今回のフォションホテル京都限定のクリスマスケーキも、皆さまのクリスマスのひとときが、私たちのケーキで少しでも楽しく、美味しい時間になるように、と願いを込めて作りました。

これからも、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「Salon de Thé FAUCHON（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：月～木／11：00～17：00（L.O.）
金土日・祝日／11:00～20:00(L.O.)
※営業時間は変更となる場合がございます
- ・ 席 数：34 席





Pâtisserie & 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える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、ちょっとしたお持たせなどにおすすめです。



「Pâtisserie & Boutique FAUCHON」/店内

<営業時間>10:00～18:00

<商品一例>

- ・マカロン BOX ￥1,836（税込）～
 - ・紅茶「フォションブレンド」1缶 ￥2,592（税込）
- など多数ご用意

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
- ◎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>

フォション・ホスピタリティについて

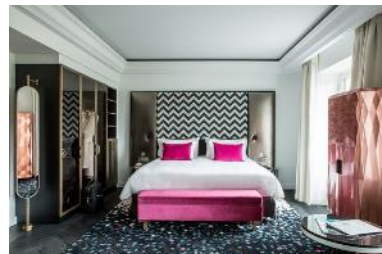
フォション ホスピタリティは、フォションホテルの世界規模での発展を確実に推進することを目的に2018年に設立されたフォションのホテル部門です。フォション ホスピタリティの経営陣は社長兼CEO ジャック＝オリヴィエ・ショーヴァン、副社長サミー・ヴィシエル、マーケティング担当 副社長エマニュエル・モルダック、ビジネスデベロップメント担当ベルナール・ランベールなどが就任しています。

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。

<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