



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年1月26日  
フォションホテル京都

### 【フォションホテル京都のバレンタイングルメで、愛を伝えて】 バレンタインデー特別メニュー「Menu de la Saint-Valentin」

2月7日から2月14日までの7日間限定販売！

フォションホテル京都 初のオリジナルショコラも

1月29日（土）よりテイクアウト販売スタート！

日本初・パリに次いで世界2軒目となるフランス発祥フォションブランドのホテル「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、最上階メインダイニング「Restaurant Grand Café FAUCHON / レストラン グラン カフェ フォション」にて、2月7日（月）から2月14日（月）までの7日間限定で、バレンタインデー特別メニュー「Menu de la Saint-Valentin（ムニュ・ドゥ・ラ・サンヴァロンタン）」をご提供。さらに、1月29日（土）より、ホテル1階「Pâtisserie & Boutique FAUCHON（パストリー&ブティック フォション）」にて、フォションホテル京都初めてとなるオリジナルショコラの販売をいたします。



「Menu de la Saint-Valentin」全体イメージ



フォションホテル京都 オリジナルショコラ イメージ

フランスのバレンタインデーは、愛し合う夫婦や恋人たちというパートナー同士で祝い、愛や感謝を贈る「恋人たちのお祭り」。フォションホテル京都では、レストランのスペシャルコースを味わいながら、もしくはテイクアウトのショコラに思いを込めて、と、その愛を美味しさと共に伝えられるバレンタインデー限定グルメをご用意いたします。フランス・パリを感じ、京都の鮮やかな文化に彩られた極上のフォション体験をご提供するラグジュアリーホテルならではのバレンタインデーをお楽しみください。



## ■ バレンタインデー特別メニュー「Menu de la Saint-Valentin」概要



「Menu de la Saint-Valentin」肉料理（左）冷前菜（右上）レストラン夜・内観（右下）

フランス料理とファッションの伝統を重んじながら、京都・日本の気候・風土に育まれた食材を出来るかぎり自然に、素材を生かすよう丁寧に作り上げる「グラン カフェ フォション」のフランス料理。バレンタインデーメニューもフランス・ファッション・日本・京都が見事に融合します。日本暦で春となる2月にふさわしく、山菜や筍など春の息吹を感じる食材が登場。湯葉はフレンチの技法が活きる美しい一皿で。蛤と近江牛のブイヨンスープのマリアージュ、さらに今まさに旬のジビエ蝦夷鹿肉はファッションのショコラを使ったソースで召し上がれ。色彩と味わい豊かな料理で、美味しく幸せな時間をお届けいたします。

【販売期間】2022年2月7日（月）～2月14日（月）

【店舗名】ファッションホテル京都10階/レストラン グラン カフェ フォション

【時間】ランチタイム/11:30～15:00(L.O.14:30) ディナータイム/17:00～22:00(L.O.21:00)

【料金】「Menu de la Saint-Valentin（ムニュー・ドゥ・ラ・サンヴァロンタン）」1名様：10,000円

※料金は税金・サービス料込

### 【メニュー内容】

<アミューズ> 山菜のベニエ ダージリンソルトとライム

<冷前菜> 雲丹と比叡湯葉プティポワのコンポジションガーデンハーブを添えて

<温前菜> 筍と蛤のココット蒸しジンジャー風味のブイヨン

<魚料理> ヒラメの低温ロースト ヴァンジョーヌとショコラブランシュのエミュルション

<肉料理> 北海道根室産 蝦夷鹿のロティ カカオ香るソースグランヴヌール

<デザート> フォンダンショコラ



## ■ フォションホテル京都 オリジナルショコラ概要



『フォションホテル京都 オリジナルショコライメージ』

フォションホテル京都が初のオリジナルショコラを、バレンタインシーズンに合わせて販売をスタートいたします。ピスタチオのガナッシュ、ラズベリーのジュレ&ガナッシュ、ブラックチョコレートガナッシュ、リンゴのキャラメリゼを閉じ込めたタルトタタンをイメージしたガナッシュ、冬のアフタヌーンティーで好評のブラックベリーのジュレ&ガナッシュ、ミルクチョコレートの全6種のボンボンショコラはどれも魅力的！その他、純粋にチョコレートの美味しさが味わえる、タブレットショコラ3種も大・小とご用意。大切な人の美味しい笑顔を思い浮かべながら、選ぶその時間まで心ときめくスイートな時間をお楽しみください。

【販売期間】 2022年1月29日（土）～5月31日（火）

【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】

・ボンボン ショコラ 全6種／1個 350円

①ノアール（ブラックチョコレート） ②フランボワーズ（ラズベリー） ③ピスターシュ（ピスタチオ）、  
④タタン ⑤ミュールミエル（ハニーブラックベリー） ⑥レ（ミルクチョコレート）

・タブレット ショコラ【小・全3種】（ノワール・ミルク・ホワイト）／1枚 1,000円

・タブレット ショコラ【大・全2種】（プラリネ ピスターシュ、プラリネ ノワゼット）／1枚 2,000円

※料金はすべて税込

【注意事項】

・1日の販売数に限りがございます。数量限定、無くなり次第終了



## ■ 「Restaurant Grand Café FAUCHON / レストラン グラン カフェ フォション」 10F

ホテル最上階に位置する「レストラン グラン カフェ フォション」フランスと京都のガストロノミーと、洗練のライフスタイルを肌で感じられる時間と場所をご提供します。ホテルのコンセプト「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」を食で表現したメニューをご用意。グルメホテルの名にふさわしい美食のひとつをお楽しみください。

- ・ 営業時間：ランチタイム／11:30～15:00(L.O.14:30)  
ディナータイム／17:00～22:00(L.O.21:00)  
※営業時間は変更となる場合がございます

- ・ 席数：52 席
- ・ 価格：ランチコース／¥5,500～、ディナーコース／¥10,000～  
※すべて税金・サービス料込



「Restaurant Grand Café FAUCHON」 / 店内

## 「 Pâtisserie & Boutique FAUCHON / ペストリー&ブティック フォション」 概要」 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、ちょっとしたお持たせなどにおすすめです。

<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

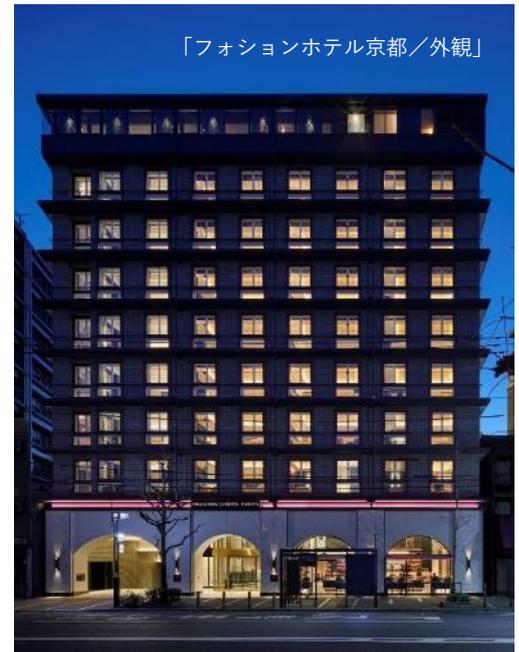


「Pâtisserie & Boutique FAUCHON」 / 店内



## フォションホテル京都 施設概要

- ◎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/>



「フォションホテル京都／外観」

## フォションホテル京都について

ウェルス・マネジメントグループが投資・開発・運営を行い、フォション・ホスピタリティが日本初・世界で2軒目として開業したホテル「フォションホテル京都」。「Fauchon meets Kyoto. feel Paris.」をホテル全体のコンセプトとして、京都の街を楽しんだあと、ホテルに帰ると「パリを味わえる」「フォションを味わえる」というまったく新しい滞在を実現します。京都の街とパリの共通点をホテルのホスピタリティやデザインに込めた、唯一無二のホテルです

## 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、リユ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、ビジネス開発担当ベルナル・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/>

※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場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。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 事務局 (サニーサイドアップ内)

宇野 (携帯：080-4904-3022)、小俣

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