



NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年8月8日
フォションホテル京都

<グルメホテルのおいしい秋が始まります>

「フォション アフタヌーンティーセット〜En automne (オノトンヌ) 秋に〜」

秋のテイクアウトスイーツ「ビズ ビズ ノワゼット」・「ガトー・オ・フロマージュ」

2022年9月1日(木)より販売スタート!

メインダイニングの「秋のランチ&ディナーコース」も9月5日(月)スタートします!

パリ発祥の美食ブランド・フォションによる日本初・世界2軒目のホテル「フォションホテル京都」(所在地:京都府京都市下京区)は、美食の季節の始まりに併せて、秋メニューの提供をスタートいたします。



『フォション アフタヌーンティーセット〜En automne (オノトンヌ) 秋に〜』



『秋のディナーコースより: 前菜』



『ビズビズ ノワゼット』

2階サロンド・テ・フォションにて「アフタヌーンティーセット〜En automne (オノトンヌ) 秋に〜」を、1階ペストリー&ブティック・フォションにてテイクアウトスイーツ「ビズビズ ノワゼット」&「ガトー・オ・フロマージュ」を2022年9月1日(木)より販売開始。さらにホテル最上階メインダイニング、グランカフェ・フォションにて「秋のランチ&ディナー」を9月5日(月)よりご提供いたします。



「フォション アフタヌーンティーセット～En automne（オノトヌ）秋に～」概要



『フォション アフタヌーンティーセット～En automne（オノトヌ）秋に～』

フォションホテル京都シェフパティシエール小野寺美江子がフランス菓子のモードと、伝統と歴史へのオマージュを込めた、秋の味わい豊かなシックで美しいアフタヌーンティーをご用意します。ホワイトチョコレートのティアラを付けた美しいモンブラン、フランスはヴィエンヌ伝説のレストラン「ラ・ピラミッド」のスペシャリテにアレンジを加えて表現した「マルジョレーヌ」、伝統菓子「ヴァシュラン」と「ガトー・バスク」にも現代の香りをプラスして。一つひとつしっかりと、フランスの味を伝える充実のセイボリーには、揚げたてのコロッケが登場するなど満足度アップ。人気のパルフェはキャラメルソースで。グランティーマスター吉川がオリジナル調合する、秋にふさわしいフォション紅茶のウェルカムティーとともに、甘く深くフォションのティータイムが皆さまを魅了します。



【販売期間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 26 日（土）

※10 月 17 日（月）～10 月 31 日（月）は除く＜別メニューをご提供いたします＞

【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

【料 金】・お一人様 6,500 円（税サ込）



【メニュー詳細】

<ウェルカムティー>

<スイーツ> シェフおすすめマカロン／モンブラン／パート ドフリュイ／
ガトー・バスク／マルジョレーヌ／秋のヴァシュラン／
パルフェ キャラメルポワール

<セイボリー> オーベルジュキャビアとスモークターキーのタルトレット／
スモークサーモンとアボカドのトースト／ルーベンビーフとパストラミサンドイッチ／
キノコとほうれん草のコロッケ エスカルゴバター／
カントリーパテとドライフルーツのシュトゥルーデル／

<スコーン> プレーンスコーン／リンゴとシナモンのスコーン／クローテッドクリーム、フォションジャム

<ドリンク> フォションオリジナル紅茶をお好きにだけ

■「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、京都限定フレーバーティーなど様々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



「サロン ド テ フォション」／店内

秋のテイクアウトスイーツ概要

ファッションホテル京都はこの秋も、おしゃれで美味しいテイクアウトスイーツをお届けします。

■「ビズ ビズ ノワゼット」



シグネチャースイーツ「ビズ ビズ」、この秋はノワゼット＝ヘーゼルナッツ味が登場。ブラウニー生地にはビターチョコレートクリームを乗せ、ヘーゼルナッツのムースで包みチョコレートでコーティング。濃厚な味わいをお楽しみください。大人っぽい、マットな仕上げのオータムカラーリップも魅力的です。

■『ムース・オ・フロマージュ』



秋の新作、チーズのムースケーキ。フランス産“ミラベル”とアプリコットのジュレを、リコッタチーズのムースで包み、チーズサブレでサンド、そしてアプリコットのコンポートをトッピング。チーズのコクとミラベル&アプリコットの酸味そしてチーズの塩味が絶妙の一品。ほんのりあまじょっぱさも楽しめる、シャンパンともよく合うケーキです。



【販売期間】 2022 年 9 月 1 日（木）～11 月 30 日（水）

※販売期間が変更となる場合がございます。

【店 舗 名】 フォションホテル京都 1F／ペストリー&ブティック フォション

【料 金】 「ビズビズ ノワゼット」 1 個 1,200 円（税込）

「ムース・オ・フロマージュ」 1 個 780 円（税込）

【販売時間】 10：00～18：00

■ 「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べきスイーツやペストリーが、宝石のようにショーケースに並びます。フランス直輸入の商品を購入できる他、日本ではここでしか変えないパリ直輸入のマカロンや紅茶やシャンパンなどのフォショングルメも充実。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。



「ペストリー&ブティック フォション」／店内



秋のランチコース概要：おすすめランチ「メニュー・ファッション」

美食ブランド・ファッションの名に懸けて、ひと口食べるごとにフランス、パリの情景が浮かぶような・・・徹底的においしいフランス料理をお届けする、それがシェフ市川の想い。フレンチの伝統と技法のもと、京都・日本の風土に育まれた食材を可能な限り自然に、素材を活かし作り上げる“キュージーン・ナチュール”を「グラン カフェ ファッション」でお楽しみください。



おすすめランチ「メニュー・ファッション」：肉料理／「ブフ キャロット」パリ-京都スタイル

秋のおすすめランチコースは「メニュー・ファッション」。ピンクのポーチドエッグがキュートな京都オリジナルの「ファッションサラダ」に始まり、ファッション・パリのシグネチャーメニュー「クリビヤック」、メインは王道のフレンチメニューからチョイス。フランス伝統煮込み料理「ブフ キャロット」は、白い仔牛と野菜コンソメでじっくり煮込んだ口の中でホロホロと解けてゆくお肉と、京都の野菜が見事なハーモニーをなす絶品メニュー。この秋のランチタイムは「メニュー・ファッション」が、皆さまのお腹と心を満たします。



おすすめランチ「メニュー・ファッション」：ファッションサラダ オーギュストスタイルで（左）
ファッションシグネチャークリビヤック プールブランソース（中）
ランブステーキ エシャロットソース（右）



【販売期間】2022年9月5日（月）～10月2日（日）

【店舗名】フォションホテル京都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)

【料金】おすすめランチコース「メニュー・フォション」 / お一人様 5,500円(税・サ込)

【メニュー詳細】

前 菜 / フォションサラダ オーギュストスタイルで

メイン料理 / ・フォションシグニチャークリビヤック ブールブランソース

(フォション特製サーモンパイ包み焼き) または

・ランプステーキ エシャロットソース または

・”ブフ キャロット”パリ-京都スタイル

デザート / フォションシグネチャースイーツ ヘーゼルナッツのビスビス

秋のディナーコース概要：おすすめディナー「メニュー・シェフ」 概要

“キュイジーヌ・ナチュール”、素材を活かすからこそ生まれる芳醇さと滋味深さ。丁寧に重ねられた手仕事ゆえの立体的な味わい、そのハーモニー。そして美しく鮮やかな盛り付け。それはまさに料理で描く“印象派”。この秋の「メニュー・シェフ」はそんな料理の連続です。丁寧に火入れした鳩肉とそのソースで、とりどりの茸を味わう一皿は豊かな香り、奥深い味わい、余韻を存分に堪能できる一皿。しめくくりはフランス産の栗をエスプーマ&マロンクリームと贅沢に使用したモンブラン。リンゴとコニャック香るソルベとナッティーなメレンゲとともにいただく、美しさと味わいともに印象的なデザートをご用意いたします。美食の秋にふさわしい、フォションホテル京都だからこそそのフランス料理をぜひ、ご堪能ください。



ディナーコース「メニュー・シェフ」より：冷前菜／ピジョンロワイヤル（鳩）と茸の一皿（左）
デザート／マロンとリンゴのモンターニュ”Mont-Blanc”（右）

【販売期間】2022年9月5日（月）～10月2日（日）

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

【時間】ディナータイム / 17:00～22:00 (L.O.21:00)

【料金】おすすめディナーコース「メニュー・シェフ」 / お一人様 13,200円 (税・サ込)

※ディナーコースは10,000円(税サ込)～、ア・ラ・カルトもご用意しています。

※ランチタイムにもご注文いただけます。



【メニュー詳細】

アミューズ／フォションシャンパーニュに合わせた一口のお楽しみ

冷 前 菜／ピジョンロワイヤルと茸、キノアのコンポジション 印象派スタイル

アールグレイとトリュフのヴィネグレット ジュドシャンピニョンのエキューム

温 前 菜／セップ茸香る鴨の”コンソメ ドゥーブル”

セイロンティーでマリネした金鱧と仁淀ブルー鴨のポッシュ 山と海の恵みを一皿に

魚 料 理／特選旬魚の最適調理とパンチェッタのクルスティアン シャテーヌと和栗のヴルーテ

ヘーゼルナッツオイル添え

肉 料 理／近江牛をそれぞれの調理法で グリル、パルマンティエ、フレーバーのデクリネゾン

香り高い近江牛のジュドヴィアンド

デザート／マロンとリンゴのモンターニュ”Mont-Blanc”

ノワゼット香るメレンゲと栗の軽やかなムースリーヌ コニャック香るグラスを添えて

※季節、食材の仕入れにより変更になる場合がございます。

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

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



ファッションホテル京都 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

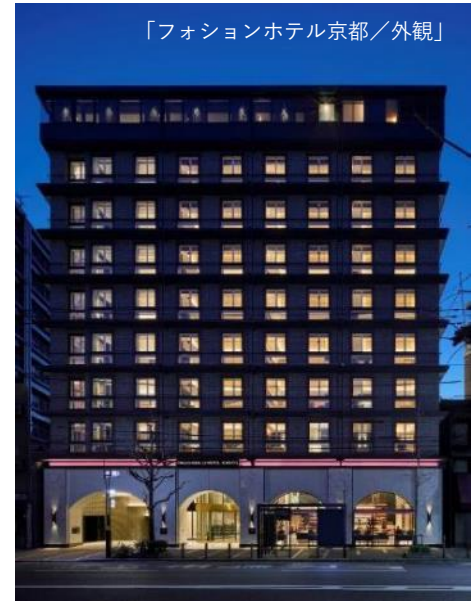
- ◎敷地面積/延床面積： 約 799.39 m²/約 5,498.82 m²
- （内ホテル 延床面積 約 5,498.82 m²）

- ◎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
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/>



「ファッションホテル京都／外観」

ファッ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、ファッション・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「ファッションホテル京都」。「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」「ファッションを味わえる」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

ファッションについて

1886 年パリで生まれ、130 年の歴史を誇るファッションは、高級食料品店として素材にこだわりフランスの伝統を保ちつつも常に新しい表現を求めて革新を進めてきました 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、ファッ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。

※ファッ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/>

※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 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