



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023 年 5 月 8 日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都×エールフランス航空と共に再び美食の旅へ>
エールフランス航空ファーストクラスからインスパイアされた
唯一無二のフレンチコースが誕生
マイレージプログラム「フライング・ブルー」提携でマイル加算も可能に

パリ発祥の美食ブランド フォションによる、日本初のグルメホテル「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：杉村信久)は、2023 年 5 月 11 日よりエールフランス航空とのコラボレーション企画を期間限定で実施いたします。昨秋に実施し大好評を博したエールフランス航空との夢のコラボが、再び実現されます。期間中、現在のエールフランス航空ファーストクラス「LA PREMIERE - ラ・プルミエール」からインスパイアされたコース料理を「グラン カフェ フォション」でご提供いたします。また、エールフランス航空・KLM オランダ航空のマイレージプログラム「フライング・ブルー」との日本初パートナー提携に伴い、直接予約によるご宿泊やご飲食によりマイル加算も可能に。ますます充実したコラボレーション内容でお届けいたします。



フランスの美食ブランドがプロデュースするホテルとフランスのフラッグシップエアラインがコラボレーションする特別企画の第二段。フォションホテル京都内「グラン カフェ フォション」にて、エールフランス航空のファーストクラス「ラ・プルミエール」で提供されるメニューからインスパイアされた特別メニューをご提供いたします。

また、エールフランス航空、KLM オランダ航空のマイレージプログラム「フライング・ブルー」との日本初パートナーシップに伴い、直接予約によるご宿泊、レストランでのご飲食でのマイル加算も可能になりました。さらに、ボーナスマイルが貯まるキャンペーン期間を、今回のコラボレーションにより 6 月末まで期間延長いたします。

再び実現した夢のコラボレーションで、マイルが貯まる美食の旅へと皆様を誘います。



フォションホテル京都×エールフランス航空 コラボレーションメニュー 概要

■ エールフランス航空コラボレーション スペシャルメニュー ～春～

エールフランス航空のファーストクラスで提供されるお料理にインスパイアされた、フォションホテル京都でしか味わうことが出来ない唯一無二のフレンチコースが再コラボにより誕生。ミシュランスターシェフ達がプロデュースするメニューは伝統的なレシピに倣いながら身体のウェルビーイングに配慮し、四季を食に反映させる和食の考えも取り入れたフランス料理の『いま』をお伝えします。そのエスプリをフォションホテル京都ならではの美しく滋味に富む料理へと作り上げました。

また、シャンパンやワインとのペアリングをお楽しみいただけるオプションもご用意し、よりご満足いただける内容を追求。さらに5月24日には、特別ペアリングイベントを開催いたします。ファーストクラスの旅を彷彿とさせるこの日限りの特別なペアリングワインをご用意し、お料理ではメインの和牛フィレ肉をフォションホテル京都のシェフ達がその日限りの仕立て方で調理してご提供。この日だけのファーストクラスな美食で皆様をお迎えいたします。

地上一万メートルの空の旅に思いをはせながら、この機会に極上のフレンチをご体感ください。



【販売期間】 2023年5月11日(木)～6月30日(金)

※5月24日(日) 限定特別ペアリングイベントを開催

【店 舗 名】 フォションホテル京都10階／ 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】 コラボレーションコースお一人様 15,000円

5月24日(水)限定特別ペアリングの為のスペシャルコースお一人様 18,000円

※どちらも税金・サービス料込み、ペアリングワイン料金は含まれません

【メニュー詳細】

アミューズ／バジル香るラタトゥイユのケーキサレ

前菜／オマール海老のキュイソンドゥース シトラス香るヴィネグレット アスパラガスとパルメジャーノクリームを添えて

魚料理／特選旬魚のロティとクルート クルジェットのロワイヤル エストラゴンとジュードコキヤージュを軽やかなソースにして マントンへのオマージュ



肉料理／キャレダニョー(仔羊背肉)のロティとコンフィのファルシー 南仏のプロヴァンサルソースと共に
又は

銘柄黒毛和牛フィレ肉のグリエ ヴィンテージ・ポルトソース キャロットのデクリネゾン(+3,000
円)

チーズ／MOF(フランス国家最優秀職人賞)エルベモンス氏よりチーズセレクション

デザート／タルトシトロン ココナッツアイスを添えて

マイレージプログラム「フライング・ブルー」パートナー提携 概要

「フライング・ブルー」提携 スペシャルマイル

フォションホテル京都は、エールフランス航空、KLM オランダ航空のロイヤルティプログラム「フライング・ブルー」と日本での初パートナーとして 2023 年 2 月 20 日に提携いたしました。直接予約によるご宿泊やレストランでのご飲食、アフタヌーンティーご利用時にマイルを貯めていただけます。

今回のコラボレーションを記念し、ボーナスマイルが貯まるキャンペーンマイル期間を 6 月 30 日まで延長いたします。この機会に是非スペシャルマイルをご獲得ください。



【キャンペーンマイル期間】～2023年6月30日(金)

【スペシャル積算マイル数】

- ・ 600マイル：アフタヌーンティー1セット（おひとり）につき
- ・ 600マイル：ランチコース（おひとり）につき
- ・ 1,000マイル：ディナーコース（おひとり）につき
- ・ 4,000マイル：クラシック、スーペリア、デラックスクラスにて1泊につき
- ・ 6,000マイル：スイート、プレステージスイートクラスにて1泊につき

【備考】ホテルへの直接予約者に限ります。ホテルHPまたは075-751-7711（代表）を通してご予約ください。



エールフランス航空について



エールフランス航空は 1933 年の創業以来、世界にフランスの文化や産業を発信する役割を担ってきました。旅客輸送、貨物輸送、航空整備の 3 部門で航空輸送事業を展開し、広汎なネットワークで世界をつなぎます。世界 38,000 人以上のスタッフがお客様に唯一の旅行体験を提供することに日々取り組んでいます。日本路線の 2023 年夏期スケジュールは羽田、成田、関西発、合わせて最大週 19 便まで運航予定です。



エールフランス航空は KLM オランダ航空、トランサヴィア航空と共に世界有数の事業規模をもつエールフランス-KLM グループを構成しています。エールフランス-KLM は欧州の主要空港であるアムステルダムスキポール空港とパリのシャルル・ド・ゴール空港の 2 か所を拠点とする自社ネットワークの運営に併せ、航空連合スカイチームの加盟 19 航空会社と連携して広範な国際輸送ネットワークをご提供しています。

エールフランス航空ウェブサイト

www.airfrance.co.jp

ラ・プルミエールについて

LA PREMIERE



エールフランスの究極のおもてなし『ラ・プルミエール』で提供するの、出発前から始まるパーソナライズされた特別なサービスです。各便4席のみの落ち着いたプライベート空間で供される一流のフレンチガストロノミーを始め、お客様一人一人のご要望に寄り添うフレンチ・ホスピタリティーでおもてなしをいたします。『ラ・プルミエール』をご利用いただける日本発のフライトは羽田空港からパリ＝シャルル・ド・ゴールまで毎日運航しています。

フライング・ブルーについて



フライング・ブルーはエールフランス航空、KLM オランダ航空の無料ロイヤルティプログラムです。2005 年の発足以来、全世界で 1700 万人の会員様にご登録をいただいています。日本および海外において航空会社や小売店、金融機関など、様々な提携機関マイルを貯めたり、特典やお支払いにご利用いただけます。

フライング・ブルーウェブサイト

<https://www.flyingblue.com/ja/home>



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

1886年パリで生まれ、130年の歴史を誇るフォションは、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.fauchonhospitality.com/>

ワールド・ブランズ・コレクション ホテルズ&リゾーツ株式会社について

東証スタンダード上場のウェルス・マネジメントを中心とした、不動産の取得・開発・運用・売却までワンストップで行うウェルス・マネジメントグループの中で、ホテル運営・マスターリース事業を行うホテル運営会社。

国際的なブランドを持つホテルオペレーターとパートナーシップを結び、当社が持つ日本におけるホテル経営とオペレーションの専門的な知識と経験を活かし、収益の最大化を図るホテル運営が強み。現在、関西地区6ホテルを運営中。今後もグループが開発するラグジュアリーホテルの運営を受託し、五感に響くサービス、空間、豊かな食のひとときを提供し、国内外の数多くのお客さまを魅了するホテルを日本各地に展開いたします。

<https://www.wealth-mngt.com/hwm/>

※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。



<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 セールス & マーケティング部

TEL : 075-751-7711 E - mail : info@hotelfauchonkyoto.com