

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年7月31日  
フォションホテル京都

### <フォションホテル京都の“秋の収穫祭”>

9月1日から美食の秋にふさわしいハーベストメニューがスタート  
実りの秋を体現する「ハーベストアフタヌーンティー」と秋のレストランメニュー  
テイクアウトやイートインでも楽しめるモンブランなど秋スイーツも登場

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9月1日から「秋の収穫祭」をテーマに、収穫の秋にふさわしいハーベストメニューのご提供を開始いたします。ティーサロン「サロンド テ フォション」では「ハーベストアフタヌーンティー」を、レストラン「グラン カフェ フォション」では香り高いセップ茸などの素材を用いた秋メニューをご提供いたします。ホテル1階の「ペストリー&ブティック フォション」ではオリジナルモンブランとマルジョレーヌが秋スイーツとして登場します。



フォションの真髄「グルメ」を心行くまで堪能できる美食の秋がまもなく到来。

ホテル10階レストラン「グラン カフェ フォション」では秋の恵みでいっぱいの新メニューをご提供。2階ティーサロン「サロンド テ フォション」では秋めいたシックな「ハーベストアフタヌーンティー」が登場します。また、1階「ペストリー&ブティック フォション」ではホテルオリジナルのモンブランとマルジョレーヌが新メニューに加わります。

グルメホテルでハーベストメニューを味わいながら、食欲の秋を思う存分ご堪能ください。



## フォションホテル京都 ハーベストメニュー 概要

### ■ ハーベストアフタヌーンティー

実りの秋を体現した今年の秋のアフタヌーンティーは、シックで秋めくエレガントな佇まいで登場いたします。さつま芋と紫芋のキッシュやかぐわしいきのこのマリネのタルト、ヘーゼルナッツやクルミなどを用いた秋めいたスイーツでフォションのハーベストを表現。人気のムースはキャラメルと洋ナシの抜群の組み合わせ。また、林檎のタタンのパルフェは必食です。林檎のチップ、キャラメリゼされた温かい林檎と冷たいバニラアイス、フォションの代名詞アップルティーのジュレが織りなす秋だけの口福のハーモニーをお楽しみください。



【販売期間】2023年9月1日(金)～10月9日(月) \*10月10日(火)～31日(火)はハロウィンメニューを提供

【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

※各ご利用時間2時間制・要予約

【料金】お一人様 6,500円 ※税金・サービス料込み

#### 【メニュー】

<ウェルカムティー>グランティーマスターによる特別レシピで抽出したフォションオリジナル紅茶

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/ マロンとオレンジのボンボンショコラ/ ピティビエ/

キャラメルと洋ナシのムース/ ヘーゼルナッツのタルト/ クルミとコーヒーのパウンドケーキ/

タタンのパルフェ

<セイボリー>人参のギモーブとシャティーマスターのプラリネ/ 林檎とブルーチーズのクラフィティー/

京赤地鶏 南瓜とリコッタチーズのサンドウィッチ/ ローストビーフと茸マリネのタルト/

さつま芋と紫芋のキッシュ

<スコーン>プレーンスコーン、アールグレイのスコーン、クロテッドクリーム、自家製ジャム

<フリーフロードリンク>フォションオリジナル紅茶とフルーツジュース、コーヒーをお好きにだけ

### ■ 「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ティーサロン「サロンドテフォション」。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。アフタヌーンティーだけでなく、パリで人気のシグネチャースイーツや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

・席数：36席





## ■ レストランメニューで感じる美食の秋

ホテル10階「グラン カフェ フォション」では京都・東山を望むゴージャスな空間で秋の恵みをご堪能いただけます。中でもシェフおすすめは魚料理の一皿と肉料理から鴨肉の一皿。魚料理では秋の味覚である栗と芳醇なセップ茸で飾られた鮮魚を濃厚な栗のスープと共にご提供いたします。鴨肉料理はフレンチで定番のビーツとの組み合わせに、秋に美味しい紅玉林檜のタルトフィーンを添えました。さっぱりとしたオレンジ風味のグランマルニエソースでお楽しみください。

秋空に広がる東山を眺めながら秋の味覚に舌鼓を打つ美食体験をグルメホテルで満喫ください。



【販売期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

【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 11:30～15:00、ディナー 17:00～22:00

【料金】ランチ 5,500円～／ ディナー 12,000円～ ※税金・サービス料込み

## ■ 「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」では、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。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、ディナータイム／17:00～22:00

・価格：ランチコース／5,500円～、ディナーコース／12,000円～

※すべて税金・サービス料込

・席数：52席



## ■ 秋スイーツ「モンブラン」「マルジョレーヌ」

ホテル1階「ペストリー&ブティック フォション」では、秋冬限定のケーキとして「モンブラン」と「マルジョレーヌ」をご提供いたします。他と類を見ないユニークな形にシェフの遊び心が垣間見える、「白い山」をイメージしたモンブランは、ホワイトチョコの中に栗のムースがたっぷり。リッチな栗のムースに合うカシスのジュレとオレンジムースがアクセントを加えます。「マルジョレーヌ」は「世界最高のデザート」とも称されるフランス生まれのレイヤードケーキ。ナッツの風味が立つように自家製ヘーゼルナッツプラリネを使用し、キャラメリゼしたヘーゼルナッツのほろ苦さがケーキの甘さを引き立てます。

テイクアウトやイートインでお楽しみください。



【販売期間】 2023年9月1日(金)販売開始。秋冬限定商品。

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

【時 間】 10:00～18:00

【料 金】 「モンブラン」 820円

「マルジョレーヌ」 780円

※すべて税金込み

## ■ 「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「ペストリー&ブティック フォション」。フランスから取り寄せたフォション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ています。ホテルのパティシエが作る生ケーキや週末限定商品もショーケースに並び、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



## 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.」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>

## ファッション ホスピタリティについて

ファッション ホスピタリティは、ファッ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年に設立されたファッションのホテル部門です。ファッション 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ル・ランベールなどが就任しています。

※ファッション 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。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

ファッションホテル京都 セールス&マーケティング部

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