



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年10月2日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都 新料理長就任のお知らせ> 「グラン カフェ フォション」新料理長に林啓一郎が就任 “調和”がコンセプトの記念メニューを10月2日(月)より期間限定でご提供

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(金)付でシェフ・ド・キュイジーヌとして新たに林啓一郎が就任いたしました。ホテル最上階にあるレストラン「グラン カフェ フォション」では、新料理長就任を記念し、シェフおまかせメニュー「シェア メゾン」を10月2日(月)より11月30日(木)までの期間限定で“アンサンプル (調和)”という新しいコンセプトのもとご提供いたします。才能あふれるシェフの信念が込められたフレンチをご賞味ください。

新料理長プロフィールおよび限定メニュー 概要

■ 林 啓一郎 (はやし けいいちろう)

プロフィール

1984年滋賀県生まれ。調理師専門学校を卒業後、国内の一流ホテルやフレンチレストランで研鑽を積みながらキャリアを重ねました。

2017年、フランス料理の日本一を決める大会「第17回メートル・キュイジーヌ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯」にて優勝、国際大会代表権を獲得。2019年には、フランスで最も歴史のある料理コンクール「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」に日本代表として出場し、優勝。過去の優勝者に若き日のジョエル・ロブション氏の名も刻まれているコンクールにおいて、当時日本代表として2人目の優勝者という快挙を果たしました。

林の料理は、フランス料理ならではのテクニックや四季折々の食材の組み合わせにより「フランス料理であること」を最大限に感じられるのが特徴です。林の料理を食していたフランス人ゲストに、このレストランのシェフはフランス人ですかと聞かれる事があるほど、その料理はフランス料理としての完成度の高さを誇ります。





■ シェフおまかせメニュー「シェア メゾン」



レストラン「グラン カフェ フォション」で提供されるシェフおまかせメニュー「シェア メゾン」。新料理長就任を記念し、10月2日(月)より期間限定で“アンサンブル(調和)”というコンセプトのもと、林が生み出すスペシャルメニューをご提供いたします。林はコンセプトについてこう語ります。「アンサンブルとは“調和”という意味であり、茶道の“主客一体”の精神と同じ意味合いです。ホテルとお客様、フォション(フランス)と京都、料理とお酒、お菓子とお茶、料理人と生産者、食材、そしてそこに関わるスタッフ一人一人。全ての調和が取れているのが良いホテル、良いレストランだと考え、この言葉を選びました。」新たに掲げるコンセプトのもと、理想を追求する才能豊かなシェフが率いる「グラン カフェ フォション」の料理をこの機会にご堪能ください。

【販売期間】2023年10月2日(月)～11月30日(木)

【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】シェフおまかせコース「シェア メゾン」22,000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



■ 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