



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年10月12日

フォションホテル京都

### <フォションホテル京都 フェスティブシーズン 2023 Vol.1>

オリジナルクリスマスケーキ4種&シュトーレン2種 10月16日(月)より予約受付開始

今年はギフトにぴったりのクリスマスハンパーも登場

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年のフェスティブシーズンに合わせて、クリスマスケーキ及びクリスマスハンパーを販売いたします。



1階「ペストリー&ブティック フォション」にて、ホテル限定オリジナルクリスマスケーキ及びシュトーレンの予約受付を10月16日(月)より開始いたします。今年も昨年に引き続きシュトーレンのお取り寄せ販売が可能、ご予約限定で全国への配送注文を承ります。さらに、今年はクリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーもフェスティブ商品として登場。クリスマス限定商品をご用意いたします。「ペストリー&ブティック フォション」はクリスマスマーケットをテーマにした装飾で皆様をお出迎えいたします。

今年もクリスマス期間中、エントランスにはフォションピンクのクリスマスツリーがお目見えし、フォションピンクきらめく、心ときめくフォションホテル京都のクリスマスへ皆さまを誘います。

2023年のクリスマスもフォションのグルメが素敵なひとときに華を添えます。フォションホテル京都のグルメで彩られたフェスティブの世界をお楽しみください。



## フォションホテル京都 クリスマス商品 概要

### ■ ホテル限定クリスマスケーキ

今年のクリスマスケーキのラインナップに4種類のオリジナルケーキが登場いたします。フォション・パリ発祥のフォションシグネチャーケーキ「ビズ ビズ ライチ・フランボワーズ」のノエル・バージョンと、濃厚なチョコレートの贅沢な味わいが楽しめる「オペラ」、味だけでなくイチゴの赤色とクリームのお白色のコントラストが美しい「イチゴとフランボワーズのデリス」。そして、今季「サーカス」を題材にフォション・パリのレシピで作る、パリと京都のみで限定提供されるピンク色の「ビュッシュ ド ノエル “CIRQUE DE FAUCHON”」も必見です。4種4様のクリスマスケーキの中から気分に合わせて限定クリスマスケーキと共に、今年のクリスマスも美味しくハッピーにお過ごしください。



#### クリスマスケーキ<4種>の詳細

##### <商品名>ビズ ビズ ライチ・フランボワーズ

フォション・パリのシグネチャーケーキ「Bisou Bisou (ビズ ビズ) ライチ・フランボワーズ」の2023年ノエル限定バージョン。フランボワーズのジュレとライチ&ホワイトチョコレートムースが口の中でなめらかに甘酸っぱくほどけ、絶妙なハーモニーを奏でます。クリスマスをより華やかにゴールドの輝きを纏わせたフォションホテル京都ならではのクリスマスケーキです。

##### <サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約18cm×幅約9cm×高さ約7cm / 1台 6,200円(税込) ※限定20個販売
- ・プチサイズ：1個 1,200円(税込)



##### <商品名>オペラ

フォションのアールグレイ紅茶を使用した、オペラケーキのクリスマスバージョン。紅茶の華やかな香りとゴージャスなデコレーションで、大人のクリスマスに華を添える一品です。

##### <サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約18cm×幅約7cm×高さ約7cm / 1台 5,200円(税込) ※限定20個販売
- ・プチサイズ：1個 831円(税込)





#### <商品名>イチゴとフランボワーズのデリス

クリスマスにふさわしいイチゴを使用した華やかなケーキ。しっとりしたヴィエノワーズ生地とグランマニエ風味のなめらかなクリームの上に、イチゴとフランボワーズのジュレがアクセント。フランス・イズニー産フロマーージュブランのムースで包み込んだ白と赤のコントラストが美しいケーキです。

#### <サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：直径約 15cm×高さ約 4.5cm / 1台 6,200円（税込）※限定 20個販売
- ・プチサイズ：1個 831円（税込）



#### <商品名>ビュッシュ ド ノエル "CIRQUE DE FAUCHON"

今季「サーカス」を題材にクリスマス商品を展開するフォション・パリのレシピで作る、パリと京都でのみ限定販売されるピンク色のビュッシュ ド ノエル。ハーブであるベ・ド・ベルヴェンヌとチベットの胡椒を使用したムースで少しスパイスの効いたケーキの上に、FAUCHON のロゴが入ったチョコレートプレートが飾られます。サーカス小屋のテントをモチーフにした側面の模様にもパティシエの遊び心がチラリ。

#### <サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約 18cm×幅約 7cm×高さ約 7cm / 1台 7,150円（税込）※限定 20個販売
- ・プチサイズ：1個 831円（税込）



### ■ お取り寄せ可能「シュトーレン」

お取り寄せ可能な「シュトーレン」は、オリジナルと柑橘フレーバーの2種を展開いたします。オリジナルは昨年も好評だったレシピでお届け。サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、シナモン、クローブ、ポワール（洋ナシ）、ピスタチオを洋酒（マール ゲヴェルトトラミネール）でしっかりと漬け込み、中にマジパンを入れて焼き上げることでクラシックな美味しさを追求しました。もう1種は京都産水尾のゆずや伊予間、甘夏、瀬戸内レモンなどを使った柑橘フレーバー。フルーツはフランスの薬草系リキュール、シャルトゥールズで漬け込んで使用しています。フォションホテル京都のオリジナルシュトーレンと共に、クリスマスを待つ日々には美味しいささやかな幸せを添えてみませんか。





## シュトーレン<2種>の詳細

<フレーバー>シュトーレン オリジナル、シュトーレン アグリューム 2種

<料 金>1本 3,520円(税込) ※配送の場合、送料別

※オリジナル限定50本、アグリューム30本販売予定

<サイズ>長さ約20cm

\*\*\*\*\*

<ご予約期間>2023年10月16日(月)~12月15日(金)18:00まで ※数量限定、無くなり次第終了

<ご購入方法>店頭受取り ※シュトーレンは配送も可能

<お渡し期間>2023年12月16日(土)~12月25日(月)

※シュトーレン発送は12月1日(金)~12月22日(金)

<ご予約方法> ▶電話:075-751-7711(フォションホテル京都代表/10:00~18:00)

▶オンライン予約はこちら <https://hotelfauchonkyoto.com/>

<お渡し/販売>フォションホテル京都1F/ベストリー&ブティック フォション

営業時間/10:00~18:00

### ■クリスマスケーキおよびシュトーレンご予約に際してのお願い

※お電話予約の場合、お電話の時点ではご希望商品の確保のみとなり、ご予約確定はご来店の上、ご入金いただいた時点で確定となります。

※12月15日(金)18:00までにご来店入金がなければキャンセルさせていただきます。

※オンライン予約は事前決済予約のみ可とさせていただきます。

※クリスマスケーキ及びシュトーレンの購入は受注生産の為、事前決済のみ。受け取り当日のご入金不可。

※12月15日(金)以降のキャンセル料は100%頂戴いたしますこと予めご了承願います。

### ■ クリスマスハンパー

「ベストリー&ブティック フォション」では、クリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーを販売いたします。ワインやシュトーレンなどクリスマスパーティーでも喜ばれるクリスマス時期に嬉しいグッズだけでなく、フォションホテル京都オリジナルのお菓子やグッズなどが華やかに籠に詰め込まれたハンパーはプレゼントやご自身へのご褒美にもぴったり。受け取った瞬間からフォショングルメがクリスマス気分を盛り上げてくれるはず。





【販売期間】 2023年12月1日(金)～25日(月)

【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】 12,000円、20,000円、30,000円 ※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ホテルオリジナル商品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