



NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年11月9日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都のクリスマスアフタヌーンティー&ガレット・デ・ロワ> 12月1日(金)よりサーカスがテーマのクリスマスアフタヌーンティー登場 2024年1月6日(土)から京焼オリジナルフェーブ付きガレット・デ・ロワ販売開始

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12月1日(金)よりクリスマスアフタヌーンティーの提供を開始いたします。また、2024年1月6日(土)からはフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」ならびに「パン・デ・ロワ」を販売いたします。



日本紅茶協会が認定する「おいしい紅茶の店」に選ばれたホテル2階ティーサロン「サロンドテフォション」にて、2023年12月1日(金)よりイチゴをたっぷり使用したスイーツが並んだ、サーカスをテーマにしたクリスマスアフタヌーンティーのご提供を開始いたします。2023年最後のフォションアフタヌーンティーをフェスティブシーズンにぴったりの華やかなメニューでお届けいたします。

また、年明け2024年1月6日(土)からは1階「ペストリー&ブティック フォション」にて、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」が数量限定で販売開始。今年も昨年に引き続き、地元京都のオリジナルの京焼フェーブが付く仕様でご提供いたします。ホテル特製ガレット・デ・ロワ2種の他に、今年はパン・デ・ロワも新たに登場。11月10日(金)より先行予約も開始され、ワクワク気分と共にフォションホテル京都がお届けするフランスの新年の味にご期待ください。

イチゴの赤が際立つサーカスをテーマにしたアフタヌーンティーで今年を振り返り、ガレット・デ・ロワで新年をお祝いする、大切な人と過ごす大切な節目をフォションホテル京都の美味しいアイテムを添えてみてはいかがでしょうか。



フォションホテル京都 クリスマスアフタヌーンティー 概要

■ サーカスをテーマにしたクリスマスアフタヌーンティー

今年も日本紅茶協会が選ぶ「おいしい紅茶の店」に選定されたティーサロン「サロン ド テ フォション」。そんなホテルが誇るティーサロンで提供される今年のクリスマスアフタヌーンティーはフランスのフォション・パリと同じく「サーカス」をテーマに、華やかでおいしいメニューをお届けいたします。メイン食材にはイチゴを使用し、スイーツだけでなくセイボリーにもイチゴを使った料理が登場。目に鮮やかなだけでなく、サーカスをモチーフにしているため、玉乗りピエロやサーカスのダンサーをイメージしたスイーツが視覚的にも高揚感を与えてくれます。

まるでクリスマスツリーの周りで行われているサーカスを見ているかのように、360度どの角度からも美しいガラスのスタンドに盛り付けられたスイーツとセイボリーを眺められる特別スタンドで登場。一緒にフォション紅茶を召し上がりながら、心躍るアフタヌーンティータイムをお過ごしください。



【販売期間】2023年12月1日(金)～12月25日(月)

【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、第3部/17時～19時(金土日祝のみ開催)

※各ご利用時間2時間制、要予約

【料金】お一人様 7,000円(月～金)/ 7,500円(土、日) ※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/ シルク・ド・フォション/ ムースオフロマージュ・フレーズ/
パートドリュイ・フレーズ・シトロンヴェール/ イチゴパイ/ フレジェ/
パルフェ・フレーズ・モンターニュ

<セイボリー>ほうれん草と茸のキッシュ/ ホタテ貝とイチゴのマリネ/ ローストビーフサンドイッチ/
パテカンパーニュ・ラズベリーマスタード/ ポテトのガレットとチョリソー

<スコーン>プレーンスコーン、スコーンクランブル、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

※お一人様へのご提供はイメージ画像のスタンドとは異なります。



「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



フォションホテル京都 ガレット・デ・ロワ 2024 概要

■ オリジナル京焼フェーブ付き「ガレット・デ・ロワ」「パン・デ・ロワ」

今年オリジナルの京焼フェーブが付いて大好評をいただいた「ガレット・デ・ロワ」は、2024 年も京焼フェーブが付いて2種類のフレーバーが登場いたします。一つはサクサクのパイ生地にアーモンドクリームがたっぷりのオリジナル。もう一つはヘーゼルナッツとアーモンドのクリームの中にヘーゼルナッツとチョコレートを混ぜたガナッシュを忍ばせたほんのり大人の味のノワゼット。さらに今年はふわふわのブリオッシュ生地にセミドライのイチジクやオレンジとレモンのコンフィなどを加えたパン・デ・ロワも予約限定で登場し、よりバリエーション豊かになりました。

地元の陶芸家によって製作される 2024 年のフェーブは干支の辰とエクレアのかたちをしており、ランダムで付いてくるため何がゲットできるかお楽しみに。



新年を祝うフランスの伝統菓子<3 種>の詳細

・ガレット・デ・ロワ オリジナル、ガレット・デ・ロワ ノワゼット 2 種 ※限定 30 台販売予定
<料 金>オリジナル 3,800 円 (税込)、ノワゼット 4,200 円 (税込) ※配送の場合、送料別
<サイズ>長さ約 15cm

・パン・デ・ロワ 1 種 ※限定 30 台販売予定
<料 金>1 台 2,800 円 (税込) ※予約販売のみ、配送不可
<サイズ>長さ約 18cm



<ご予約期間> 2023年11月10日(金)～2024年1月28日(日) 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 ※ガレット・デ・ロワは配送も可能

<お渡し期間> 2024年1月6日(土)～1月31日(月)

※ガレット・デ・ロワ発送は1月6日(土)～1月31日(金)

<ご予約方法> ▶電話: 075-751-7711 (ファッ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> ファッションホテル京都1F/ペストリー&ブティック ファッション

営業時間/10:00～18:00

■ガレット・デ・ロワおよびパン・デ・ロワご予約に際してのお願い

※ご予約は、お渡しの3日前までをお願いいたします。

※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。

※お渡し3日前までにご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。

※ガレット・デ・ロワ及びパン・デ・ロワ購入は受注生産の為、事前決済のみ可。受け取り当日のご入金不可。

※前日・当日のキャンセル料は100%頂戴いたしますこと予めご了承願います。

■ ホテル限定クリスマスケーキもご予約受付中！

クリスマスをさらに美味しくハッピーにする、美しい4種の限定クリスマスケーキをご用意いたします。今年はぜひファッションホテル京都のクリスマスケーキをお楽しみください。

※詳しいご案内はホテルHPからご覧ください。 <https://hotelfauchonkyoto.com/post-2036/>



<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 (ファッ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/>



■ 「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&リゾート株式会社について

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