



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年5月16日  
フォションホテル京都

<フォションホテル京都が彩る爽やかな夏メニュー>

夏を味わうフォションの美食フレンチ、夏のデザートビュッフェが提供開始  
かき氷とフランス菓子の融合、千年水ソルベと桃の夏限定ひんやりスイーツが  
7月1日(月)より登場

8月11日(日・祝)フランスの食文化に触れる夏休み企画「キッズクッキングクラス」を開催

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、レストラン「グラン カフェ フォション」にて2024年の夏メニューの提供を開始いたします。また、7月1日からティーサロン、バー、レストランでは、かき氷とフランス菓子が融合したひんやりスイーツ「千年水ソルベと桃のサバラン」を夏限定メニューとしてご提供いたします。また、8月11日にはフランスの食文化に触れる夏休み企画「キッズクッキングクラス」を開催いたします。



京都とその近郊地域のローカル食材をフレンチの伝統的なテクニックで調理したオーセンティックフレンチを提供する「グラン カフェ フォション」では、6月1日から夏に美味しい旬の食材をふんだんに取り入れたメニューをご提供いたします。そして、7月5日からは夏のデザートビュッフェもご用意。

京都の街並みを望む館内10階へと会場が移動した「サロン ド テ フォション」および「ル バー フォション」、「グラン カフェ フォション」では、7月1日より提供するかき氷とフランス菓子が融合したひんやりスイーツ「千年水ソルベと桃のサバラン」のご提供がスタート。かき氷を彷彿とさせるソルベには、京のミネラルウォーター「千年水\*」が使用され、京都の涼を味覚に伝えます。

また、今年の夏は夏休み企画として8月11日に「キッズクッキングクラス」を開催。「フランスの食文化に触れる」をテーマに、ホテルのパティシエたちとクレープ作りにチャレンジしませんか。

「グルメホテル」フォションホテル京都で、味覚を通して、文化を通して、涼しく夏を過ごしてみてください。

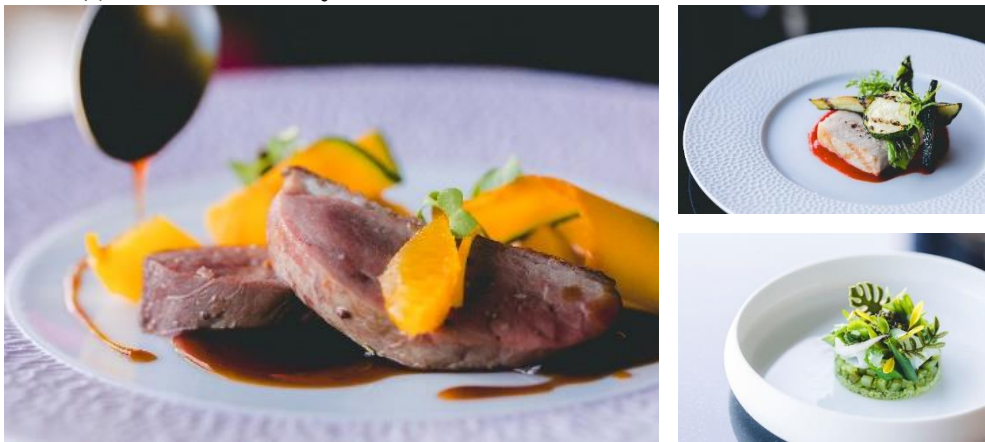
\*フォションホテル京都の井戸の名称「千年水」に由来する地下水の呼称

## ■ 夏のレストランメニュー

「グラン カフェ フォション」では、夏のフレンチコースメニューを6月1日よりご提供いたします。夏の日差しを浴びて輝く鴨川の水面や緑が美しく茂る京都・東山を望みながらの贅沢ランチや優雅なディナーをお楽しみください。

フレッシュな夏野菜や旬の魚介類をふんだんに取り入れた料理で構成される今期の夏メニューの中でも、石川県で赤イカと呼ばれる剣先イカの前菜は、キャビアと夏の緑野菜のラタトゥイユと共に仕立てます。産地より直接仕入れた新鮮なイカをご堪能ください。

フランスの料理コンテストで優勝経験を持つ林が率いるグラン カフェ フォションで、鮮やかな彩りが美しい夏のフレンチをお召し上がりください。



【販売期間】2024年6月1日(土)～2024年8月31日(土)

【店舗名】フォションホテル京都／グラン カフェ フォション

【時間】ランチ 11:30～14:00、ディナー17:30～21:00

【料金】お一人様 ランチ6,000円～、ディナー15,000円～ ※税金・サービス料込み

【メニュー】※ディナー一例

アミューズ／鮑とトマトのクレーム

前菜／能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

温前菜／鰻とフォアグラ 枝豆のリゾット仕立て

魚料理／旬魚のポワレ ブイヤベースソース

肉料理／鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

デザート／マダガスカル産バニラのブリュレ 季節のソルベ添え

## ■ 夏のデザートビュッフェ

マンゴーやパッションフルーツなど夏のトロピカルフルーツを多用した、見た目にも元気があふれるスイーツが並ぶ夏のデザートビュッフェをご提供いたします。

元気弾ける黄色がアクセントカラーになったスイーツの数々をはじめ、時期に合わせて旬のジューシーな桃や瑞々しいぶどうを使用したタルトやムースが揃い、常時14種類のバラエティー豊かな品々が並びます。レモンジュレやラッシーなどのさっぱりとした味覚や、チーズクッキーといった塩味のあるスナックもラインナップに加わります。デザートビュッフェを手掛ける女性パティシエたちのおすすめは、バナナのバスクチーズケーキと、マンゴー・パッションフルーツ・レモンの三層のムース。

フォションホテル京都のパティシエが腕を振るう可愛いサイズの美味しいデザートを存分に満喫して、夏の元気をチャージしてください。



【販売期間】 2024年7月5日(金)～2024年9月16日(月)

【店 舗 名】 フォションホテル京都／グラン カフェ フォション

【時 間】 11:30～14:00、14:30～16:30 ※要予約

【料 金】 11:30～14:00の時間帯 ランチメニューに+3,000円、デザートビュッフェのみ6,800円  
14:30～16:30の時間帯 デザートビュッフェのみ6,800円

※税金・サービス料込み

※デザートビュッフェのみの場合は90分制、選べるセイボリー付き

## ■ 新感覚ひんやりスイーツ「千年水ソルベと桃のサバラン」

ホテルの井戸でくみ上げる京のミネラルウォーター「千年水」を使用した涼やかスイーツがこの夏登場します。かき氷としっとりとしたフランス菓子サバランが融合した、フォションホテル京都オリジナルのスイーツ「千年水ソルベと桃のサバラン」の提供が7月1日から開始されます。桃のクリームがたっぷり詰まったサバランに、かき氷を彷彿とさせる千年水ソルベが添えられた冷たいスイーツは、最後の仕上げにピンク色の桃シロップや琥珀色のフォションアールグレイシロップをシャーベットにかけてお召し上がりください。

フォションホテル自慢の水で作りに上げるシャーベットとシロップがしみ込んだ新感覚ひんやりスイーツで京都の夏を涼しくお過ごしください。



【販売期間】 2024年7月1日(土)～2024年8月10日(土)

【店 舗 名】 フォションホテル京都／サロン ド テ フォション、ル バー フォション、グラン カフェ フォション

【提供時間】 11:00～16:00 ※要予約

【料 金】 「千年水ソルベと桃のサバラン」 2,500円 ※税金・サービス料込み



## ■ 夏休みキッズクッキングクラス企画

夏休み企画として、「フランスの食文化に触れる」をテーマにレストラン「グラン カフェ フォション」にて小学生までのお子様を対象にしたクッキングクラスを開催いたします。

ホテルのパティシエたちによるレクチャーを受けながら、一緒にフランスの伝統菓子である「クレープ」を作りませんか。作業は生地のだね作りからスタート。最後のトッピングでオリジナルのクレープに仕上げてください。子供たちがクッキングに夢中になっている間、保護者の皆様はホテル特製のランチビュッフェを味わいながらゆったりとお過ごしください。子供たちは自身が作り上げたクレープだけでなく、ランチビュッフェも楽しんで、フランスの食を体感してください。

今年の夏休みはフォションホテル京都と一緒にフランスの食文化に触れてみませんか。

【開催日時】 2024年8月11日(日)

【店舗名】 フォションホテル京都／グラン カフェ フォション

【時間】 ①11:00~13:00、②14:00~16:00

【人数】 各回お子様8名まで

【参加料金】 子供（小学生まで）お一人様 4,500円 ※税金・サービス料込み  
付き添い大人 お一人様 7,500円 ※税金・サービス料込み

【備考】 ※定員になり次第締め切り。

※7月31日(水)までの要予約。代表電話075-751-7711までお問い合わせください。

## ■ 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