



NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年6月6日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都にて、蜷川実花とのコラボレーションアフタヌーンティーを提供> プリズムのように鮮やかな色彩が眩しいメニューの数々が2か月限定で登場

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、7月1日から8月31日までの2か月限定でティーサロン「サロン ド テ フォション」にて、写真家・映画監督の蜷川実花とのコラボレーションアフタヌーンティーを提供いたします。



「フォションホテル京都」蜷川実花コラボレーションアフタヌーンティー 概要

グルメホテル「フォションホテル京都」にて、蜷川実花が手がけたコラボレーションアフタヌーンティーをご提供いたします。艶やかな色彩がプリズムのように輝くメニューを、7月1日から2か月限定でお楽しみいただけます。

蜷川実花が撮影した花や植物の美しい写真を2段のスタンドにあしらい、その上にフォションホテル京都のシェフ達が蜷川実花の作品をイメージして作り上げたビビッドなスイーツやセイボリーが並びます。中でもミニタルトとミニパルフェは時期によってフルーツを使い分けてご提供。旬の桃やぶどうを使用して、ジャスミンティーのジュレで華やかに仕上げました。フルーツの美味しさが引き出されたそれぞれのテイストをお楽しみください。セイボリーのおすすめは「ブリニとフォション風サーモンマリネ」。フォション・パリのレシピに倣い、ビーツでフォションピンクに色付けされ、オレンジの香りを纏わせたサーモンの上には、艶やかな紫色のエディブルフラワーがあしらわれます。

彩り豊かなスイーツとセイボリーたちが華やかな世界へと誘う、この夏とっておきの視覚にも味覚にもセンセーショナルなアフタヌーンティーをご堪能ください。



【販売期間】 2024年7月1日(月)～2024年8月31日(土)

【店舗名】 フォションホテル京都 10階/サロンドテフォション

【時間】 昼の部：①11:00～13:00、②14:00～16:00 ※要予約・2時間制

夜の部：17:00～22:00 ※要予約・好きな時間からスタート可 (LO20:00)

【料金】 お一人様 8,500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ズスペシャルウェルカムティー

<スイーツ> シェフおすすめマカロン/ 青りんごのパートドフリュイ/ オレンジのパウンドケーキ/
桃とローズのビズビズ/ お花の浮かぶフルーツカクテルジュレ/ 季節のミニタルト/ 季節のミニパルフェ

<セイボリー> スイートコーンのタルトレット/ ポルト酒風味の生ハムとメロン/ 赤ピーマンのムース/
クリームチーズとローストビーフのサンドイッチ/ プリニとフォション風サーモンマリネ

<スコーン> プレーンスコーン、レモンとケシの実のスコーン、クロテッドクリーム、自家製ジャム、フランス産はちみつ

<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、コーヒーをお好きなだけ

【特典】 3名以上でご予約の場合、フォションホテル京都オリジナルマカロンチャームをお一人様1個プレゼント (色はおまかせ)

蜷川実花について



写真家、映画監督。

写真を中心として、映画、映像、空間インスタレーションも多く手掛ける。クリエイティブチーム「EiM: Eternity in a Moment」の一員としても活動している。

木村伊兵衛写真賞ほか数々受賞。2010年 Rizzoli N.Y.から写真集を出版。

『ヘルタースケルター』(2012)、『Diner ダイナー』(2019) はじめ長編映画を5作、Netflix オリジナルドラマ『FOLLOWERS』を監督。

最新写真集に『花、瞬く光』。

個展「蜷川実花展 : Eternity in a Moment 瞬きの中の永遠」(TOKYO NODE 2023年-2024年)にて25万人を動員。

2024年4月6日(土)より、弘前れんが倉庫美術館にて「蜷川実花展 with EiM : 儂くも煌めく境界」を開催中。

<https://mikaninagawa.com>

主な個展

「蜷川実花展」台北現代美術館 (MOCA Taipei) 2016年

「蜷川実花展—虚構と現実の間に—」2018年-2021年 (日本の美術館を巡回)

「MIKA NINAGAWA INTO FICTION / REALITY」北京時代美術館 2022年

「蜷川実花 瞬く光の庭」東京都庭園美術館 2022年



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