



NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年7月30日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都のアフタヌーンティーでフランスを旅する>
フランス郷土菓子が並ぶ秋のアフタヌーンティーメニューが登場
レストランではフランス料理コンクール優勝シェフによるオータムメニューがスタート
ペストリー&ブティックでは秋のチャイティーフェアを開催

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、ティーサロン「サロン ド テ フォション」にて旅するフランスアフタヌーンティーを、レストラン「グラン カフェ フォション」にて2024年の秋メニューの提供を開始いたします。また、「ペストリー&ブティック フォション」ではティーフェアを開催し、フォション紅茶をより身近に感じていただける取り組みを行います。



今年の秋のアフタヌーンティーは「アフタヌーンティーでフランスを旅する」をテーマに、フランス各地の郷土菓子や郷土料理が並ぶ内容で、9月1日から新メニューをお届けいたします。京都とその近郊地域のローカル食材とフレンチの伝統的なテクニックによる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、フランス料理コンクールで日本代表として優勝経験を持つシェフ林が考案した秋の味覚をふんだんに取り入れたメニューを9月1日からご提供いたします。また、「ペストリー&ブティック フォション」ではフォション紅茶をより身近に感じていただけるよう、2カ月ごとにテーマを変えてティーフェアを行います。

「グルメホテル」フォションホテル京都で、秋の美食や紅茶を通して、色づく季節をお楽しみください。



フォションホテル京都 秋メニュー 概要

■ 旅するフランスアフタヌーンティー

「アフタヌーンティーでフランスを旅する」をテーマに、フランス郷土菓子や郷土料理が並ぶ今年の秋のアフタヌーンティー。フランス各地の料理を一度に味わえるメニューに合わせる紅茶には、フランス紅茶のブランドとしてもその確固たる地位を築いているフォションの20を超える紅茶がラインナップ。

特におすすめのスイーツは18世紀後半ノルマンディー地方で生まれたとされる「ピュイダムール」。「愛の泉(井戸)」と名付けられたロマンチックなお菓子は、キャラメリゼされた表面のパリパリとした食感とたっぷり詰まった濃厚クリームのかちどけをお楽しみいただける一品です。人気のミニパルフェは、ロレーヌ地方で生まれたババを使用して、たっぷり洋酒が染み込んだしっとり大人な味わいに仕上げました。他には、ブルターニュ地方のガレットやロレーヌ地方のキッシュロレーヌなど地域の特産グルメを一口サイズのセイボリーが並びます。そして今季のアフタヌーンティーでは、ホテル特製のブリオッシュをホールから切り分けてサービスいたします。

フォションのフランス紅茶を嗜みながら、フランスの郷土色豊かな食文化に思いを馳せ、アフタヌーンティーを通じたフランスへのグルメな旅をお楽しみください。



【販売期間】 2024年9月1日(日)～9月30日(月)、2024年11月1日(金)～11月24日(日)

【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 7,500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(パリ) / マロンオペラ(パリ) / リュネット(ドローム地方) / ピュイダムール(ノルマンディー地方) / ヌガーモンテリマール(プロヴァンス地方) / ベレバスク(バスク地方) / パルフェババ(ロレーヌ地方)

<セイボリー> キッシュロレーヌ(ロレーヌ地方) / ホタテ貝とそば粉のクレープ(ブルターニュ地方) / ゲージュール(ブルゴーニュ地方) / タコマリネ(プロヴァンス地方) / サンドイッチジャンボン(パリ)

<スコーン> プレーンスコーン、ブリオッシュローズ、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



■ 実りの秋を感じるオータムメニュー

「グラン カフェ フォション」では、秋のフレンチコースメニューを9月1日よりご提供いたします。徐々に色づく東山を望み、深まる秋を感じながらの優雅なランチや贅沢なディナーをお楽しみいただけます。

今期のシェフおすすめは、ディナー前菜として提供される「シマアジのマリネと秋の菜園」。冬の産卵期に向けて脂がのってくる秋のシマアジと、色とりどりの秋の野菜を様々な野菜が実る菜園に見立て、海と山の旨味を一口でご堪能いただける一品に仕上げました。

フランスの料理コンクールで日本代表として優勝経験を持つシェフ林が率いるグラン カフェ フォションで、味わい深い秋の食材の魅力が感じられるフレンチをお召し上がりください。



【販売期間】2024年9月1日(日)～2024年11月30日(土)

【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 11:30～14:30、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/平飼卵のロワイヤル 和牛のタルタルとオシェトラキャビア

前菜/シマアジのマリネと秋の菜園

温前菜/フォワグラとキノコのブイヨン

魚料理/金目鯛のファルシ オマールディーヌソース

肉料理/ラパンのバロティーヌ 地野菜のカソレット

デザート/柔らかなジャスミンのクレーム 栗のスープと干し芋のアイス

フォションホテル京都 秋企画 概要

■ チャイティーフェア

「ペストリー&ブティック フォション」では、より身近にフォション紅茶に親しんでいただけるようティーフェアを開催いたします。2か月ごとにテーマを変えて行うティーフェアの9月と10月のテーマはチャイティー。八角やカルダモン、クローブ、生姜、シナモン、胡椒など多様なスパイスが入ったブラックフレーバーティーをご用意してお待ちしております。シナモンやクローブによる体を温める効果や血流改善、シナモンによる胃腸の冷えや下痢の改善、紅茶ポリフェノールによる抗酸化作用やアンチエイジングなど様々な効果が期待できるチャイティーを期間限定価格でご提供いたします。フォションのチャイティーで季節の変わり目にウェルビーイングなティータイムをお過ごしください。



【販売期間】 2024年9月1日(日)～2024年10月31日(木)

【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

【営業時間】 10:00～18:00

【料 金】 チャイティー1杯 650円、ミルクチャイ1杯 850円、チャイティー茶葉缶 2,668円 ※税金込み

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、ビジネス開発担当ベルナル・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