



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年8月22日  
フォションホテル京都

---

<フォションホテル京都×フォションロテルパリ ピンクリボンコラボ  
チャリティーメニュー「オクトーバーローズ」をご提供>  
世界的なピンクリボン月間の10月限定でピンクが美しいチャリティーメニューが登場  
収益の一部を乳がん啓発に取り組む団体へ寄付

---

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、東山の眺望が楽しめるレストラン「グラン カフェ フォション」にて、フォションロテルパリとのコラボレーションにより創作されたオリジナルのピンクメニューを世界的なピンクリボン月間である10月1か月限定でご提供し、その収益の一部を乳がん啓発に尽力される団体に寄付いたします。



### フォションホテル京都 ピンクオクトーバーメニュー 概要

#### ■ チャリティーメニュー「オクトーバーローズ」

フォションホテル京都は、フォションのブランドカラーである「ピンク」をコンセプトにした心ときめく料理の数々で乳がん啓発の世界的なピンクリボン月間である10月を盛り上げ、グルメを通して乳がん啓発を支援いたします。

フォションホテル京都の料理長としてレストランを率いる林啓一郎と、フォションロテルパリで料理長を務めるバティスト・リムーザン、両シェフがそれぞれ考案した料理を組み合わせ、ピンクリボン月間にふさわしいピンクが美しいフレンチコースを創作しました。京都近郊の新鮮な食材をフランス料理のテクニックで調理された鮮やかで華やかな品々をご堪能いただけます。このメニューはフォションホテル京都レストラン「グラン カフェ フォション」のディナー時間帯で提供され、その収支の一部が乳がん啓発に努める団体「認定NPO法人J.POSH」へ寄付されます。

女性がハッピーになるホテル「フォションホテル京都」は、食を通して女性のウェルビーイング向上を支援いたします。1か月限定の日仏コラボチャリティーメニューで、ピンクの「幸福感」に包まれるディナータイムをお過ごしください。



【販売期間】 2024年10月1日(火)～2024年10月31日(木)

【店 舗 名】 フォションホテル京都／グラン カフェ フォション

【提供時間】 デイナー 17:30～21:00

【料 金】 お一人様 18,000円 ※税金・サービス料込み

【メニュー】

アミューズ／ひとくちのお楽しみ

前菜／グラブラックスサーモン、ピンクラディッシュピクルス、エスペレット唐辛子のチュイル

温前菜／丹波鹿とフォアグラ、赤キャベツのポトフ

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／仔牛、ビーツニョッキ、赤玉葱

デザート／ビズビズ「パリの午後」

## シェフについて

### ■ 林 啓一郎（はやし けいいちろう）

1984年滋賀県生まれ。調理師専門学校を卒業後、国内の一流ホテルやフレンチレストランで研鑽を積みながらキャリアを重ねる。

2017年、フランス料理の日本一を決める大会「第17回メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジヤー杯」にて優勝、国際大会代表権を獲得。2019年には、フランスで最も歴史のある料理コンクール「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」に日本代表として出場し、優勝。過去の優勝者に若き日のジョエル・ロブション氏の名も刻まれているコンクールにおいて、当時日本代表として2人目の優勝者という快挙を果たした。

林の料理は、フランス料理ならではのテクニックや四季折々の食材の組み合わせにより「フランス料理であること」を最大限に感じられるのが特徴。林の料理を食していたフランス人ゲストに、このレストランのシェフはフランス人ですかと聞かれる事があるほど、その料理はフランス料理としての完成度の高さを誇る。

### ■ Baptiste Limouzin（バティスト・リムーザン）

フランス・パリ生まれ。ロンドンやブルゴーニュで修業を積んだ後、南フランスに渡り、シェヌ・テレームでフランス最優秀職人シェフのジュリアン・ルシュトーと、その後ボーリュ・シュル・メールのラ・レゼルヴ・ド・ボーリュのレストラン・デ・ロワで研鑽を積みながらキャリアを重ねた。修行の中で、自分の料理の世界を築き上げ、料理の中心にフランスのテロワール（地域性）とサヴォアフェール（手仕事）を尊重することを重要視した。

フォションブランドはリムーザンにとって、新しい、爆発的な味の組み合わせや感動を生み出す組み合わせの無限の創造の源となっている。そのインスピレーションにとどまらず、常に美食のひねりを加えたシンプルさ、テロワール、繊細さを好み、パリのグラン カフェ フォションでは、最高の食材にスポットライトを当て、食材を上質な伝統技法と組み合わせ提供するというフォションの精神を育むことを目指している。



## 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/>

※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](mailto:info@hotelfauchonkyoto.com)