



NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年8月29日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都にてハロウィンアフタヌーンティーとハイティーセットが登場> 10月限定で秋のアフタヌーンティーがハロウィンバージョンに変身 秋の夜長に味わうくつろぎのハイティーセットが新たにスタート

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」にてハロウィンアフタヌーンティーの提供を開始いたします。また、秋の夜長にふさわしいハイティーセットの提供もスタートいたします。



今年の秋のアフタヌーンティーを10月限定でハロウィンバージョンに変えてご提供いたします。軽食とメイン料理とスイーツ、アルコールを優雅に楽しめるハイティーセットのご提供も10月1日よりスタート。これまでフォションホテル京都にはなかったハイティーメニューが、ゆったりとした大人の夜時間をグルメで彩ります。

「グルメホテル」フォションホテル京都での深まる秋にふさわしいグルメをご体験ください。

フォションホテル京都 ティーサロンメニュー 概要

■ フォションハロウィンアフタヌーンティー

秋のアフタヌーンティーが10月ひと月限定でハロウィンバージョンに変身。

コウモリが羽ばたくマロンオペラや、ひとつ目リュネットなど、可愛いホラスウィーツが並びます。竹炭パウダーを使用し、ミイラをイメージしたアメリカンドッグは一口で。たっぷり洋酒が染み込んだしっとり大人な味わいのババパルフェにはおばけクッキーがトッピング。今期のウェルカムティーもグランティーマスター自慢のオリジナルレシピで20時間以上かけて抽出したアイスティーをお楽しみいただけます。お好きなタイミングで「トリック・オア・トリート！」の合言葉を言うと、ホテル特製スイーツがサーブされる遊び心も。

この時期だけのかわいいおばけが勢ぞろいしたハロウィンアフタヌーンティーをご堪能ください。



【販売期間】 2024年10月1日(火)～10月31日(木)

【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 8,000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・ハロウィンVer

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/ コウモリ羽ばたくマロンオペラ/ ひとつ目リュネット/

カボチャプリンのお墓/ 白骨スガー/ 戦慄のベレバスク/ パルフェババのおばけ

<セイボリー>栗とキノコのキッシュ/ 満月のパンプキンパイ/ 竹炭ドッグのミイラ/

魔女のタコのマリネ鍋/ おばけサンドイッチジャンボン

<スコーン>プレーンスコーン、プラリネローズのブリオッシュ、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

■ フォションハイティーセット

「サロンド テ フォション」では、フィンガーフードサイズのフレンチおつまみとプチスイーツが並んだスタンドに、ココットに入った選べるメインとワインとビールのフリーフローがついたハイティーセットが新たに10月1日よりスタート。

食事も甘いお菓子も、フォションの紅茶もアルコールも楽しめる美食家のための夜のハイティースタンドだけでなく、選べるメインにはシーフードやチキンやビーフをフレンチの技法で調理しご提供いたします。

京都の秋の夕暮れを眺めながら、または夜のとぼりが下りた京都の街を見下ろしながら、グルメで優雅なハイティーで贅沢な大人時間をお過ごしください。



【販売期間】 2024年10月1日(火)～

【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

【提供時間】 17:00～22:00 (LO20:00) ※2時間制

【料 金】 お一人様 8,000円 ※税金・サービス料込み



【メニュー】※一例

ウェルカムティー／グランティーマスター特製フォションアイスティー
フード／フレンチおつまみ5種、チーズ、ナッツ、スイーツ3種、選べるメイン1種
ドリンク／ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

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7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。

公式HP：<https://wbc-hr.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