



NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年9月12日
フォションホテル京都

**<フォションホテル京都のクリスマスケーキ 今年も配送可能なオリジナルケーキが登場>
オリジナルクリスマスケーキ5種&シュトーレン3種 10月15日(火)より予約受付開始
ブティックではクリスマスギフトにぴったりなクリスマスハンパーも販売**

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、1階「ペストリー&ブティック フォション」にて、ホテル限定オリジナルクリスマスケーキ及びシュトーレンの予約受付を10月15日(火)より開始いたします。



今年も昨年に引き続きシュトーレンのお取り寄せ販売が可能、ご予約限定で全国への配送注文を承ります。さらに、今年も全5種類のクリスマスケーキの内、2種類の配送注文も可能になります。クリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーもフェスティブ商品として登場。クリスマス期間中「ペストリー&ブティック フォション」はクリスマスをテーマにした可愛らしい装飾で皆様をお出迎えいたします。

2024年のクリスマスもフォションホテル京都のグルメが素敵のひとつに華を添えます。ホテルでもご自宅でも、華やかに彩られたフォションホテル京都のフェスティブの世界をお楽しみください。

フォションホテル京都 クリスマス商品 概要

■ クリスマスケーキ

今年のクリスマスケーキのラインナップに全5種類のオリジナルケーキが登場いたします。フォション・パリ発祥のフォションシグネチャーケーキ「ビズ ビズ」は、とろっとした濃いイチゴのジュレとムースの層を包み込む、雪をイメージさせるホワイトの装いで登場。加えて、子供たちが大好きな「イチゴのショートケーキ」や濃厚な栗ペーストの味わいが広がる「ビュッシュドノエル」を店頭販売いたします。さらに今年も「ビズ ビズ ガトーショコラ」と「ムースオフロマージュ フリュイ ルージュ」が配送用のケーキとしてラインナップに加わります。よりバリエーション豊かになったクリスマスケーキと共に、様々なシーンに合わせてフォションホテル京都のクリスマスケーキをお楽しみください。



クリスマスケーキ<5種>の詳細

<商品名>ビズビズ ガトーフリーズ

ファッション・パリのシグネチャーケーキ「Bisou Bisou (ビズビズ)」の2024年ノエル限定バージョンは中にとろとろイチゴと濃厚イチゴのジュレ、ムース、スポンジが層になり、外側を純白の雪をイメージさせるホワイトにコーティングしました。クリスマスエディションとして初登場のフレーバーをお楽しみください。



<サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約18cm×幅約9cm×高さ約7cm / 1台 6,500円(税込) ※限定30台販売
- ・プチサイズ：1個 1,200円(税込)

<商品名>いちごのショートケーキ

ファッションホテル京都から初登場のいちごのショートケーキ。周囲のレッドチョコが華やかな彩りを添えます。生クリーム、スポンジ、イチゴが織りなすクラシックな味わいに、チョコがアクセントに加わった一品。オプションでサンタクロースをトッピングして、さらに楽しいクリスマスを演出ください。



<サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：4号 1台 4,800円(税込)、5号 1台 6,200円(税込み) ※限定各50台販売
- ・プチサイズ：1個 880円(税込)

<商品名>ビュッシュドノエル

ヨーロッパではクリスマスケーキの主流であるビュッシュドノエル。今年はマロンペーストで切り株を表現し、ホワイトクリスマスをイメージした粉砂糖がケーキを覆います。切り分けると中からはチェリーが覗き、口の中で栗の味わい、チョコの甘さ、チェリーの酸味が一体になる体験を。



<サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約18cm×幅約7cm / 1台 6,800円(税込) ※限定30台販売
- ・プチサイズ：1個 831円(税込)

<商品名>ビズビズ ガトーショコラ【配送限定】

チョコレートフレーバーのしっとりガトーショコラを唇型「ビズビズ」の形でご用意。デコレーションはピンク色のアイシングと粉砂糖でクリスマス仕様に。少しビターな味わいのガトーショコラの中はしっとりとした味わいで、アルコールにも合うケーキとしてお楽しみいただけます。



<サイズ/料金>

- ・ホールサイズ：長さ約18cm×幅約9cm×高さ約7cm / 1台 6,200円(税込) ※限定150台、送料別



<商品名>ムース オフロマージュ フリュイ ルージュ【配送限定】

お取り寄せ限定フレーバーのチーズケーキのクリスマスケーキ。ぽってりとした丸いチーズフォルムの中に赤い果実の酸味を忍ばせました。トッピングにもフルーツをあしらひ、クリスマスのムードを明るくしてくれます。軽いチーズクリームで仕上げられており、さっぱりとした味わいがお好みの方におすすめ。



<サイズ/料金>

・ホールサイズ：長さ約 13cm×幅約 13cm×高さ約 7cm / 1台 6,500円(税込) ※限定 200台、送料別

■ お取り寄せ可能「シュトーレン」

今年もお取り寄せ可能な「シュトーレン」は、オリジナル、柑橘フレーバー、ピンククランベリーの3種を展開いたします。オリジナルは毎年好評のクラシカルなレシピでお届け。サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、シナモン、クローブ、ポワール（洋ナシ）、ピスタチオを洋酒（マール ゲヴェルツトラミネール）でしっかりと漬け込み、中にマジパンを入れて焼き上げることでクラシックな美味しさを追求しました。もう1種は京都産水尾のゆずや伊予間、甘夏、瀬戸内レモンなどを使った柑橘フレーバー。フルーツはフランスの薬草系リキュール、シャルトゥールズで漬け込んで使用しています。そして今年、ほのかなピンク色が可愛いクランベリーフレーバーが新たに登場。ファッションピンクのシュトーレンが

ファッションホテル京都のシュトーレンと共に、クリスマスを待つ日々に美味しいささやかな幸せを添えてみませんか。



シュトーレン<3種>の詳細

<フレーバー>シュトーレン オリジナル、シュトーレン アグリユーム、シュトーレン ピンククランベリー
3種

<料金>1本 3,520円(税込) ※配送の場合、送料別

※オリジナル 50本、アグリユーム 30本、ピンククランベリー 30本販売予定

<サイズ>長さ約 20cm



<ご予約期間> 2024年10月15日(火)～12月15日(日) 18:00まで

※数量限定、無くなり次第終了

※「ビズビズ ガトーショコラ」、「ムース オフロマージュ フリュイ ルージュ」とシュトーレン3種は配送可能

※「ビズビズ ガトーフレーズ」、「いちごのショートケーキ」、「ビュッシュドノエル」は店頭お渡しの7日前締め切り

※配送注文は発送の7日前締め切り

<ご購入方法> 店頭お渡し/オンライン

<お渡し期間> 2024年12月16日(月)～12月25日(水)

※シュトーレン配送は12月1日(日)～12月22日(日)

※ケーキ配送は2024年12月16日(月)～12月25日(水)

<ご予約方法> ▶店頭(フォションホテル京都代表(075-751-7711)/10:00～18:00)

▶オンライン予約

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotelfauchonkyoto-restaurant-pickup/reserve>

<お渡し/販売> フォションホテル京都1F/ペストリー&ブティック フォション

営業時間/10:00～18:00

■クリスマスケーキおよびシュトーレンご予約に際してのお願い

※店頭予約の場合、ご予約確定は店舗にてご入金いただいた時点で確定となります。

※12月15日(日)18:00までにご来店入金がなければキャンセルさせていただきます。

※オンライン予約は事前決済予約のみ可とさせていただきます。

※クリスマスケーキ及びシュトーレンの購入は受注生産の為、事前決済のみ。受け取り当日のご入金不可。

※配送商品は発送日の7日前から、店頭お渡しは5日前から100%頂戴いたしますこと予めご了承願います。

■クリスマスハンパー

「ペストリー&ブティック フォション」では、今年もクリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーを販売いたします。2種類のハンパーをご用意し、気分に合わせてご利用いただけます。クリスマスを華やかな気分で過ごされたい方にはフラワーアレンジメントが入ったボックスを。クリスマスグルメを味わいたい方には、シュトーレンが1本入ったボックスを。ご自身用にも、プレゼント用にもクリスマスのこの機会にご活用ください。





【販売期間】 2023年11月25日(月)～12月25日(水)

【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】 8,800円、12,000円 ※税金込み

■ 「ペストリー&ブティック フォション」概要

ご滞在ゲスト以外でも気軽に立ち寄りいただける、フォションピンクのファサードが印象的なペストリーブティック「ペストリー&ブティック フォション」。フランスから取り寄せたフォション商品を購入できるほか、日本ではここでしか購入できないホテルオリジナル商品も取り揃えています。ホテルのパティシエが作る生ケーキや週末限定商品も並び、大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美、ちょっとしたお持たせなどにおすすめです。

・ 営業時間：10:00～18:00



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