



NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年12月10日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都が贈るスイート・バレンタイン> 2月1日から2月14日まで“あまおう×チョコレート”バレンタインアフタヌーンティー登場 ホテルオリジナルショコラの和風フレーバーで京都らしいバレンタインを満喫

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、2025年2月1日(水)から2月14日(火)までのバレンタイン期間に合わせて、10階「サロンドテフォション」にて『あまおうバレンタインアフタヌーンティー』をご提供いたします。さらに、1階「ペストリー&ブティック フォション」ではオリジナルの限定チョコレートを販売いたします。



フォションホテル京都 バレンタインメニュー 概要

あまおうバレンタインアフタヌーンティー

2025年1月8日からスタートするあまおうアフタヌーンティーが、バレンタイン期間限定でチョコレートの味わいが追加されたバレンタインバージョンにパワーアップします。この期間だけでしか出会えないグルメホテルの王道バレンタインアフタヌーンティーでは、甘い香りのリッチなチョコレートスイーツと、あまおうのフレッシュないちごの香りと鮮やかさのハーモニーを存分にご堪能いただけます。

バレンタインの可愛らしいトッピングのセイボリーや、チョコレートの濃厚な味わいを楽しめるスイーツメニューが目白押し。なかでも、フォションのオールグレイ紅茶を使用した香りまで美味しいタルトショコラは、シェフパティシエールおすすめの一品です。

フォションオリジナル紅茶を合わせるフランス流のティータイムで、大切な人と一緒に香り高いフォションの紅茶を楽しみながら、心まで温まる素敵なあまおうバレンタインアフタヌーンティーをお楽しみください。



【販売期間】 2025年2月1日(水)～2月14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

【時間】 11時～13時、14時～16時、17時～22時 (アフタヌーンティー最終入店19時)

※各ご利用時間2時間制・要予約

【料金】 お一人様 平日7000円、土日祝7500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特製スペシャルウェルカムティー・あまおう Ver.

<スイーツ> シェフおすすめマカロン/あまおうのオールグレイタルトショコラ/ショコラボンボン/

チョコレートプリン/サンドイッチ/ジャンドゥーヤとラズベリーのシュー/あまおうのミニチョコパルフェ

<セイボリー> 人参のケーキサレと生ハム苺/ホタテ貝とあまおうのマリネ/タラと明太子のブランダード/ローストビーフと南瓜のサンドイッチ/ブルーチーズとリンゴのキッシュ

<スコーン> プレーンスコーン、チョコチップスコーン、クロテッドクリーム、ジャム

<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

■ バレンタインチョコレート『ビズビズ Meets 京都』 & 『タブレット ショコラ』

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」では、ホテルオリジナルチョコレート『ビズビズ Meets 京都』と『タブレット ショコラ』をバレンタインチョコレートとして販売いたします。

特におすすめはフランス語で「キス キス」を意味するフォションシグネチャー唇型ケーキ「ビズビズ」のボンボンショコラ『ビズビズ Meets 京都』。京都を感じさせる水尾のゆず、ホテルオリジナルフォション紅茶であるワンナイトイン京都、京都黒七味ナッツ、これら3つのフレーバーがセットで登場。

ゆずフレーバーはピューレだけではなく、皮も煮てゆずピールの食感を残したジュレを作り、チョコでコーティング。ゆずの風味を引き立てるためのバニラのガナッシュを使用しています。ワンナイトイン京都はフォションホテル京都の開業を記念してフランス・フォションが作成した緑茶ベースのオリジナルフレーバーティー。ホワイトチョコの甘さを緑茶の渋みで中和するように配慮し、紅茶に含まれているバラなどの各フレーバーが感じられるように、茶葉を温かい生クリームで煮出しているのがポイントです。黒七味ナッツは甘みと塩味が調和したナッツに、京都の黒七味のスパイシーさを合わせて、ブラックチョコのガナッシュで大人の味わいに仕上げました。お酒にも合わせてみてほしい一品です。

ホテルコンセプトである「FAUCHON Meets Kyoto.」を表す、フォションホテル京都ならではの京都らしいチョコレートを愛する人への贈り物やご自身へのご褒美に携え、バレンタインをハッピーにお過ごしください。





【販売期間】 2025年2月7日～2月14日 ※各種売り切れ次第終了

【店舗名】 フォションホテル京都1階／ ベストリー&ブティック フォション

【営業時間】 10:00～18:00

【商品情報】 ビズビズ Meets 京都 3個入り 2,800円 ※バレンタインパッケージ限定50箱

タブレット ショコラ ブラン/レ/ノワール 各1,280円 (冬季限定)

※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・マネジメント株式会社を中心とした、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・経営業務はじめ、ホテル



投資・開発のコンサルティング、ホテル物件一括借上「マスターリース」も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。
※オフィシャルHPはこちらから：<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