



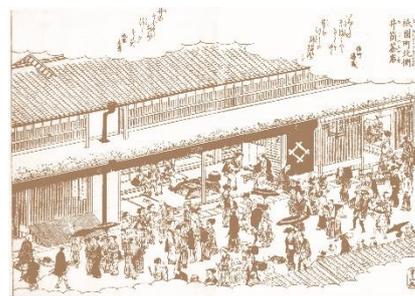
NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年1月29日
フォションホテル京都

井筒八ッ橋本舗とフォションホテル京都による京風コラボアフタヌーンティー “いちご×井筒八ッ橋本舗×フレンチの技法” 3月17日(月)から5月6日(火)までご提供

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、3月17日(月)から5月6日(火)の期間において、創業文化二年の井筒八ッ橋本舗とコラボした京風コラボアフタヌーンティーをホテル最上階「サロン ド テ フォション」にてご提供いたします。



フォションホテル京都の客室には、フォションのお菓子が詰まっている「グルメバー」があります。その中に、京都ならではのスイーツとして井筒八ッ橋本舗との協業で作られたフォション八ッ橋とフォションタ子が入っており、これまで京都のオリジナルスイーツとして国内外の宿泊ゲストの味覚を楽しませてきました。

この度、アフタヌーンティーにおいて井筒八ッ橋本舗とフォションホテル京都がタッグを組み、和菓子素材をフレンチの技法で仕上げた京風アフタヌーンティーを提供することで、京都を訪れるゲストへ雅なグルメ体験をご提案いたします。

**いちご×井筒八ッ橋本舗×フレンチ技法による京風アフタヌーンティーが登場！
「フォション八ッ橋」をお土産に。**

■ 八ッ橋やわらび餅で織りなす雅なグルメ 京風コラボアフタヌーンティー

メインフルーツに大人気の「いちご」を用い、生八ッ橋イチゴ包みやイチゴとくずもちーの和風パフェ、桜咲く春の山を模した小倉山の春 イチゴ入り、ビズビズバターサンドイチゴなど、和菓子素材とフォションフレンチが見事にコラボレーションしたスイーツとセイボリーがスタンドに勢ぞろい。井筒八ッ橋本舗とフォションホテル京都だからこそ生まれる斬新で美味しいアフタヌーンティーをお届けいたします。

また、これまで宿泊ゲストのみが手に入れることが出来た、客室グルメバーに入っているコラボスイーツ「フォション八ッ橋」もお土産としてお一人様一箱プレゼントいたします。



ティーサロンでも、ご自宅でも、井筒八ッ橋本舗とファッションホテル京都の美味しい取り組みをご堪能ください。



【販売期間】2025年3月17日(月)～5月6日(火)

【店舗名】ファッションホテル京都/サロン ド テ ファッション

【時間】11時～13時、14時～16時、17時～22時(最終入店19:00)

※各ご利用時間2時間制・要予約

【料金】お一人様 平日7,000円、土日祝7,500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ハイブリット抽出法による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/生八ッ橋イチゴ包み/八ッ橋クランチチョコバー/

小倉山の春 イチゴ入り/ビズビズバターサンドイチゴ/ユズとイチゴの花魁/

イチゴとくずもち入りの和風パフェ

<セイボリー>アスパラガスのキッシュ/グリーンピースとマスカルポーネのタルトレット 抹茶風味/
パテドカンパーニュと新玉ねぎのピクルス最中 山椒風味/スモークサーモンと水菜 白みそマヨサンド/
エビのマリネ 桜ビネガーイチゴソース

<スコーン>プレーンスコーン、クランベリーといちごのスコーン、クロテッドクリーム、ジャム

<フリーフロードリンク>ファッ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

■井筒八ッ橋本舗について



Since 1805 文化二年

井筒八ッ橋本舗 琴姿

井筒八ッ橋本舗は、文化二年（1805年）に初代津田佐兵衛が業を起こしたことに由来します。当時祇園の茶店で人気を博していた堅焼きせんべいは、箏曲の祖・八橋検校の遺徳を継承した琴姿の「八ッ橋」であり、井筒八ッ橋本舗の原点である「井筒八ッ橋」として今に受け継がれています。その他、京を舞台にした文学作品に因んだつぶあん入り生八ッ橋「夕子」や歌舞伎の演目に由来する「夕霧」など、数多くの京銘菓を生み出し、多くの人に愛されています。

ファッ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・運営を行いファッション・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「ファッションホテル京都」。「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」「ファッションを味わえる」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。



ファッションについて

1886年パリで生まれ、130年の歴史を誇るファッションは、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、ファッ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。

※ファッ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>

ファッション ホスピタリティについて

ファッション ホスピタリティは、ファッ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年に設立されたファッションのホテル部門です。ファッション 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。

※ファッション 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・経營業務はじめ、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。変更になる場合がございます。

<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