



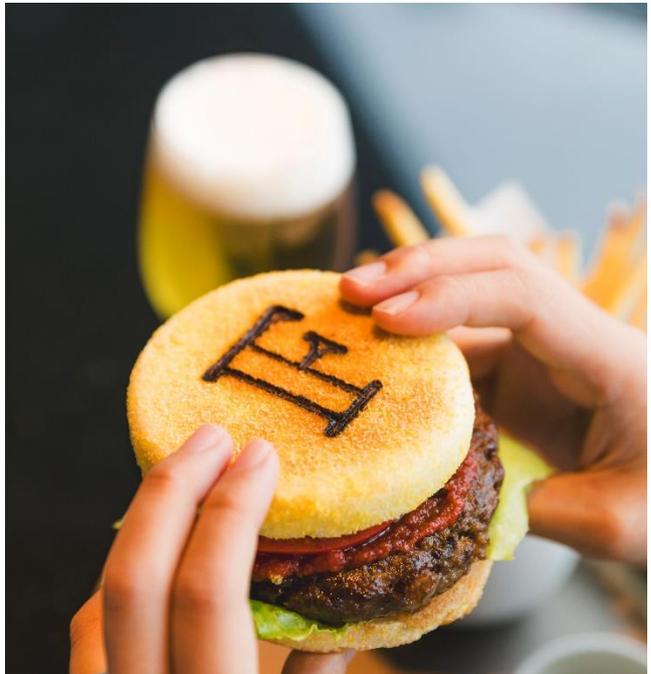
NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年2月13日
フォションホテル京都

3月6日から5月6日まで2か月限定 ラグジュアリーステーキハウス Chez FAUCHON (シェ フォション) オープン 近江牛サーロインのフランス国民食「ステックフリット」が目玉メニュー

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6日(木)から5月6日(火)までの2か月限定で、近江牛サーロインステーキなどフランス流ステーキメニュー「ステックフリット」を提供するポップアップ企画「ステーキハウス Chez FAUCHON (シェ・フォション)」をホテル最上階「ル バー フォション」にて開催いたします。



■ コンセプトは「ラグジュアリーステーキハウス」

高級ブランド牛近江牛のステーキを看板メニューに据えた大人のための美食スポット

■ Chez FAUCHON (シェ フォション) のフランス流ステーキ「ステックフリット」

京都の街並みを眺めながら贅沢な大人の時間を過ごすことが出来る「ル バー フォション」が、フランスの国民食ステックフリット、フランス流ステーキを思う存分お楽しみいただける大人のためのステーキハウス「Chez FAUCHON (シェ フォション)」を期間限定でオープンいたします。

ステックフリットのお肉は近江牛とUSビーフからその時々のお気に合わせてお選びいただけ、グラム単位で増量も可能。フレンチの技法で調理された肉の旨味を十分にご堪能いただけることでしょう。

中でも看板メニューは近江牛サーロインのステックフリット。松坂牛、神戸牛と並び、三大和牛のひとつである近江牛は、料理人たちの間で愛される人気黒毛和牛ブランドの一つ。甘く優雅な脂身と柔らかくきめ細かい繊細な肉質が特徴で、口に入れた瞬間にとろけてしまうほど美味しいお肉をステーキでご堪能ください。



さらに、バーメニューとして好評な、バンズのFの焼き印がアイコン的なファッションバーガーやこれまでシークレットメニューだったフィレカツサンドもメニューに加わり、肉の旨味を味わいながらお酒も進む、大人的美食スポットとして様々なシーンにてご利用いただけます。

ソムリエ厳選のフランスワインと共に大人的美食タイムをお過ごしください。



【販売期間】 2025年3月6日(木)～5月6日(火)

【店 舗 名】 フォションホテル京都／ル バー フォションおよびサロン ド テ フォション

【時 間】 15時～22時 (L.O. 20:00)

【メニュー】

ステックフリット 近江牛サーロイン 150g 9,800円/ 200g 11,300円/ 300g 14,300円/ 400g 17,300円

ステックフリット USリブローズ 200g 6,200円/ 300g 7,800円/ 400g 9,400円/ 500g 11,000円

ファッションバーガー (近江牛100%パティ) 5,600円

国産牛フィレカツサンド 4,500円

ソムリエ厳選グラスワイン各種 1,500円～

※料金は税金・サービス料込



■ 「ル バー フォション」概要

ホテル最上階に位置する大人の隠れ家「ル バー フォション」は、大人のためのシックな空間。ホテル最上階から夕陽に照らされる京都の街並みを眺めながら、ゆったりと大人時間を楽しむことができます。バリエーション豊かなお酒とフォションスタイルの軽食を楽しむ美食ナイトスポットとして、京都のアーバンライフスタイルを肌で感じられる時間と場所をご提供します。



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