



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年2月20日  
フォションホテル京都

### <「女性がハッピーになる」フォションホテル京都による国際女性デーヘルシーメニュー> 京都で活躍するプロテニスプレーヤー西本聖良選手と作り上げた グルテンフリーフレンチを3月1日から1か月限定でご提供

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8日の『国際女性デー』に合わせ、3月の1か月間を『国際女性デー月間』としてプロテニスプレーヤー西本聖良選手監修のグルテンフリーフレンチをご提供いたします。



毎年3月8日は、アメリカで女性の社会参加や地位向上を訴えた出来事をきっかけに、女性の権利を求める運動に敬意を表して国連により定められた、国際的に女性が主役になる日『国際女性デー』です。「ミモザの日」とも呼ばれ、黄色く可憐なミモザの花が『国際女性デー』のシンボルとして世界中で3月8日を彩ります。

昨年、フォションホテル京都では国際女性デープロジェクトとして、京都を拠点に活躍する女性陶芸作家やプロテニス選手を応援してきました。その中から、プロテニスプレーヤー西本聖良選手と共に1年かけて作り上げたグルテンフリーメニューをこの度、3月だけの期間限定でご提供いたします。美と健康に気を使う皆様へ、フォションホテル京都から期間限定のヘルシー美食メニューをお届けいたします。

#### プロアスリート監修 グルテンフリーフレンチコース料理

##### ■ 3月8日の国際女性デーを記念したヘルシーフレンチで美と健康をサポート

プロアスリートとして食に大きな関心を寄せている西本選手。普段からグルテンフリーの食生活を送っている中、今回グルテンフリーコンセプトのもと、一つのフレンチコースを作り上げるという試みにフォションホテル京都と共に取り組みました。シェフと西本選手による入念な打ち合わせと試食の後、完成したコース料理は全5品。野菜をふんだんに使用しながら、たんぱく質や炭水化物など様々な栄養素を多種多様に含む内容となっています。

打ち合わせの度に「野菜を使った温かい料理があったら嬉しい」「野菜はたくさんとれるように」など積極的に意見を出していた西本選手の口からは、完成品の試食の際、笑顔と共に「おいしい！」の言葉が。



1年をかけて完成したグルテンフリーのヘルシーフレンチが、日々頑張る皆様の美と健康をサポートすべく、レストランメニューに登場します。健康に気遣う女性はもちろん、グルテンフリーを実際にも実践されている方にも召し上がっていただきたいヘルシーコース料理。是非、この機会にご堪能ください。



#### ■ 西本選手からのメッセージ

この度国際女性デーの料理開発に携わらせて頂きましたプロテニスプレイヤーの西本聖良です。私は普段の食事をグルテンフリーに変えて栄養面にも気を使うよう心がけているのですが、グルテンフリーをしている方やカロリー等身体に気を遣っている方たちへのいいサポートとなるようにアスリート目線からみた率直な意見を出し、アスリートにもそれ以外の方たちにも満足して貰えるような出来になっていると思います。メニューには、アスリートに必要な低カロリー高タンパクな栄養素だけではなく、身体に優しい食材を使ったメニューになっています。また、アスリートの食事にはない見た目の華やかなメニューは食事の時間を楽しくさせてもらえるので、身体に気を遣いながら幸せなひとときを過ごせるかと思っています。

【販売期間】 2025年3月1日(土)～3月31日(月)

【店舗名】 フォションホテル京都 / グラン カフェ フォション

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00

【料金】 お一人様 8,500円 ※料金はすべて税金・サービス料込

【メニュー】 前菜 / マグロのグリエとお米のサラダ

スープ / キノコのソテーと旨味たっぷりのブイヨン

魚料理 / 旬魚と根菜のエチュベ サフラン風味のコンソメ

肉料理 / 仔牛肉と野菜のロティ ベアルネーズソース

パン / 米粉パンとソイバター

デザート / 季節の果実とソルベ

食後のお飲み物 / フォションティー



## ■西本聖良選手（にしもと・せら）



プロテニス選手。2001年1月2日生まれ。地元のスポーツジムで水泳をしていたが、ある日テニス体験をきっかけにテニスの面白さ、楽しさに気づく。当初は遊びのような感覚でプレーしていたが、小学4年生の頃から試合に出るなど本格的に選手活動を始める。体調管理のため食事をグルテンフリーに切り替え、地元・京都を拠点に世界で勝てる選手を目指し日々奮闘している。

主な戦績は 2022 年度関西学生春季テニストーナメントシングルス準優勝、2022 年度全日本学生室内テニス選手権大会ダブルス 3 位、W26TOGAKU まつど女子オープンテニス 2023 シングルス優勝、W32

第 101 回毎日テニス選手権シングルス準優勝、ダブルス優勝、W342023 ダンロップ第 87 回東北オープンテニス選手権大会シングルス 3 位、ダブルス優勝、W32 第 77 回ドリームオンライン中国テニス選手権シングルス 3 位、ダブルス優勝など。

## 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。

<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