



## NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年3月19日  
フォションホテル京都

# 辻利兵衛本店とフォションホテル京都によるコラボ抹茶アフタヌーンティー “FAUCHON Meets Matcha” 5月7日(水)から7月19日(土)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、2025年5月7日(水)から7月19日(土)の期間において、創業萬延元年の辻利兵衛本店とコラボした抹茶アフタヌーンティーをティーサロン「サロン ド テ フォション」にてご提供いたします。



### ■ 新緑の時期にぴったり 鮮やかな緑が美しい抹茶アフタヌーンティー

#### ■ 辻利兵衛本店の良質な抹茶の旨味を味わう 抹茶尽くしのスイーツ&セイボリー

目にも鮮やかな緑が美しい、抹茶スイーツとセイボリーが並ぶアフタヌーンティーを今年の新緑シーズン合わせてご提供いたします。京都・宇治の老舗お茶問屋「辻利兵衛本店」の良質な抹茶を使用し、ムースやテリーヌ、フラン、サブレ、オペラといった濃厚な抹茶スイーツだけでなく、芳しい香りのほうじ茶ティラミスやお茶を使用したセイボリーも加わり、清澄で香り豊かなメニューが並びます。シェフ達のおすすめはレモンの風味がふわっと香るオペラ抹茶と、サクサクの衣に包まれた白身魚を抹茶風味で仕上げた新感覚のベニエ。ウェルカムティーには、グランティーマスターが今回のメニューに合わせて調合したレシピで抽出するフォションティーと、辻利兵衛本店による芳醇な味わいが特徴のオリジナルティーを、フォションホテル京都自慢の「千年水」でお淹れいたします。

香りと味わい豊かな抹茶メニューをフォション紅茶と共に味わう、和と洋が見事に融合したフォションホテル京都ならではのアフタヌーンティーを味わうひと時をお過ごしください。



【販売期間】 2025年5月7日(水)～7月19日(土)

【店 舗 名】 フォションホテル京都/サロン ド テ フォション

【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>「千年水」で淹れる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と辻利兵衛本店オリジナルティー

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/抹茶ムース 黒蜜のジュレと杏子のギモーブ/抹茶のフラン/抹茶のサブレ ホワイトチョコのガナッシュとブルーベリー/抹茶のテリーヌ/オペラ抹茶レモン/ほうじ茶のティラミス

<セイボリー>エンドウ豆のキッシュ/ハムとアスパラガスのサンドイッチ/緑茶の香るトマトコンポート/スモークサーモンと抹茶クリームチーズ/白身魚の抹茶ベニエ

<スコーン>プレーンスコーン、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

## ■ 辻利兵衛本店について



1860年(萬延元年)に京都・宇治に創業した辻利兵衛本店は、幕末に初代 辻利兵衛が江戸幕府の衰退と共に失われつつあった京都・宇治で茶園の景色を目にし、「こんなに素晴らしいものを失くしたくない」と17歳で連綿と受け継ぐ文化と心、立志伝中の想いを胸に茶園を買い取り起業したことに始まります。長い歴史の中で、宇治玉露の改良を実現し、宇治抹茶、宇治玉露を全国へ広めることに尽力してきました。良い品質、伝統をつなぎ、新しきを創る、まさに温故創新の取り組みを今もなお続けており、もてなしとしつらいの美学、侘び寂びを大切にしながら現在も世界中に宇治茶の美味しさを伝えています。

## ■ 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。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