



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年3月6日
フォションホテル京都

京フレンチで京都の春を満喫する フォションホテル京都の春メニューが3月6日より提供開始 「いちごのデザートビュッフェ」は4月20日まで延長決定

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、レストラン「グラン カフェ フォション」にて春メニューの提供を2025年3月6日(木)から開始いたします。また、レストランで現在好評開催中のデザートビュッフェが、「いちごのデザートビュッフェ」として4月20日(日)まで提供期間が延長されます。



春を代表する食材と水にこだわったフォションホテル京都ならではの京フレンチ

■ 京都で春の美食を味わうランチ&ディナー

世界遺産の清水寺を臨むホテル最上階メインダイニング「グラン カフェ フォション」では、2025年3月6日(木)より春の味覚で構成された春のレストランメニューの提供を開始いたします。

ディナーメニューの前菜は、なめらかなオマール海老のクリームと京都近郊の春野菜をふんだんに使用した目にも鮮やかな一品。メインの肉料理は、春に美味しいフランス産の仔牛を柔らかくローストし、バターが豊かなベアルネーズソースを合わせたフランスでは定番の組み合わせに、ほろ苦い落の薑味噌をプラスした京都らしい一皿です。タケノコやアスパラガスをはじめとした春を代表する食材が各皿に用いられ、フランス料理を楽しみながら春の京都を感じていただける内容となっています。そして、ホテルの井戸でくみ上げる京都の良質な地下水「千年水」を用いた料理のだしが、料理全体に京都のエッセンスを加え、素材の味わいを一層引き立てます。

滋味深く、華やかなフォションホテル京都の京フレンチを、春の京都の景色と共に楽しみください。



【販売期間】 2025年3月6日(木)～5月11日(日)

【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11:30～14:00、ディナー17:30～20:00

【料 金】 ランチ 6,000円～、ディナー 15,000円～ ※料金はすべて税金・サービス料込

【メニュー】 ディナーメニュー一例 /

アミューズ / 新玉葱のピューレ サーモンフユメと塩いくら

前菜 / オマール海老のヴルーテ プランタエール

温前菜 / ウズラとフォアグラ、春キャベツのファルシ

魚料理 / 能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

肉料理 / フランス産仔牛のロティ 落味噌のベアルネーズソース

デザート / 酒粕のグラスと苺のサヴァラン

■ 人気のいちごのデザートビュッフェは4月20日まで延長決定

世界遺産の清水寺を臨むホテル最上階メインダイニング「グラン カフェ フォション」で好評開催中のいちごのデザートビュッフェの4月20日までの延長が決定いたしました。

春のランチメニューと共に旬のいちごを満喫するこの時期だけのランチタイムをお見逃しなく。



【販売期間】 2025年3月17日(月)～4月20日(日) ※3月16日(日)まではあまおうデザートビュッフェ

【店 舗 名】 フォションホテル京都 / グラン カフェ フォション

【時 間】 11:30～16:30 (ランチメニューのラストオーダーは14:00)

【料 金】 各ランチメニューに追加の場合 お一人様 3,000円

デザートビュッフェのみご注文の場合 お一人様 6,200円 (90分制)

※料金はすべて税金・サービス料込

※小学生半額、中学生以上は大人料金、未就学児無料

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。

<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