



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年4月3日
フォションホテル京都

“FAUCHON Meets SPRING VALLEY”

クラフトビールの「SPRING VALLEY BREWERY」ブランドがフリーフローで楽しめる
フォションホテル京都によるビアガーデンセット

5月7日(水)から9月30日(火)までご提供

一雨の日も暑すぎる日もいつでも涼しく快適に過ごせる全天候型のビアガーデン

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9月30日(火)の期間において、クラフトビールの「SPRING VALLEY BREWERY」ブランドがフリーフローで楽しめるビアガーデンセットを「ルバー フォション」にてご提供いたします。



クラフトビールとフレンチカナッペで楽しむ夏のビアガーデンセット

■ ビールと料理のペアリングも楽しめる その日の気分で好みのビールを心ゆくまで
今年のビアガーデンセットでは、クラフトビールとして個性的でありながら味わい豊かな「SPRING VALLEY BREWERY」の樽詰クラフトビールが常時4種類フリーフローで提供されます。期間中ビールが入れ替わり、タイミング次第では毎回異なる味のビールと出会う面白さも。ビールの異なる香りや風味を楽しみ、グルメホテルならではのフードを楽しめる今回のビアガーデンセットは、クラフトビールとフレンチカナッペのペアリングも楽しみの一つ。京都ポークのパテドカンパーニュやフォション風サーモンマリネといったフレンチのテクニックで仕立てられたメニューひとつひとつを各ビールと合わせて、新たな美味しさを発見してください。また、フォション自慢のサーモンのパイ包み焼きや京もち豚のビール煮込みなどの選べるメイン料理が付いた、食事としても満喫できるプランもご用意。

爽やかな「SPRING VALLEY BREWERY」のビールと夏のメニューを囲んで、大切な人たちとのグルメな時間をお過ごしください。



【販売期間】 2025年5月7日(水)～9月30日(火)

【店 舗 名】 フォションホテル京都／ル バー フォション

【時 間】 15時～22時 (最終入店 20:00)

※ご利用時間2時間制・要予約

【料 金】 ビアガーデンセット お一人様 6,000円、選べるメイン付 お一人様 8,000円

※税金・サービス料込み

【メニュー】

<ビアガーデンセット>

野菜スティック 白味噌ディップ／本日のキッシュ／フォション風サーモンマリネとブリニ／小エビのタルトレット／京都ポークのパテドカンパニュ／生ハムと季節のフルーツ／熟成フロマージュ／サンドイッチ／オリーブとピクルス／ミックスナッツ／フレンチフライ

<選べるメイン>次から1種選択

フォションティーの香る京赤地鶏のベニエ／京もち豚のカルボナード(ビール煮込み)／フォションシグネチャー サーモンクリビヤック

<フリーフロードリンク>

クラフトビール「SPRING VALLEY BREWERY」(常時4種、内容が入れ替わりながら提供予定)／その他ノンアルコールドリンク等

■スプリングバレー・ブルワリーについて



造り手たちの創造性が生む多様なおいしさで、人生の楽しみが広がる、それがSPRING VALLEY BREWERYの考えるCRAFT BEERです。ビール通をうならせ、ビールが苦手な人も美味しく飲む、個性と飲みやすさを両立させたビールを目指しています。

ただひたすらにおいしさを追求し、そのおいしさで、飲む人に感動をもたらすビールを目指す。SPRING VALLEY BREWERYでは、その実現を目指して、素材と向き合い、飲む人の声に耳を傾け、造り手同士切磋琢磨しながら、これまでのスタイルにとらわれないビールづくりを行っています。

オフィシャルHP：<https://www.springvalleybrewery.jp/>

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。

※オフィシャルHPはこちらから：<https://hotelfauchonkyoto.com/>



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