

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年6月10日  
フォションホテル京都

### 桃、シャインマスカット、「千年水」のみずみずしさ弾ける！ 「リフレッシュングサマーアフタヌーンティー」が7月20日より提供スタート 夏季限定ぷるぷる唇型スイーツ「ビズビズ 千年水」は7月1日よりご提供

パリ発祥の美食ブランド フォションによるグルメホテル「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7月20日(日)よりティーサロン「サロン ド テ フォション」にて、「リフレッシュングサマーアフタヌーンティー」のご提供を開始いたします。

また、フォションの唇型シグネチャーケーキの水餅(レインドロップケーキ)バージョンである「ビズビズ 千年水」が夏季限定で7月1日よりケーキラインナップに加わります。



#### 「紀の里の桃」ピーチとシャインマスカット 期間を分けて2種類の果実を味わう清涼アフタヌーンティー

■ 京都の良質なミネラルウォーター「千年水」のひんやりメニューで清涼感やぷるぷる食感も満喫

「紀の里の桃」を使用した前半のピーチバージョンと後半のシャインマスカットバージョンを楽しめるみずみずしい夏のアフタヌーンティーのご提供を7月20日(日)より開始いたします。

前半後半で内容を変え、2種類のフルーツを使用したスイーツとセイボリーで夏の果実のみずみずしさを存分に感じていただけます。また、ホテルの井戸でくみ上げるフォションホテル京都自慢の良質な地下水「千年水」を使い、清涼感をたたえた雫に見立てたパルフェは、ぷるぷる食感でひんやりとしたクールな味わい。桃とシャインマスカット、それぞれの果物と合わせてお召し上がりください。ウェルカムティーを含むアイ스티ーも「千年水」でお淹れいたします。グランティーマスターの特別技法により約20時間かけて抽出した紅茶は、果実の酸味と甘みに寄り添い、より風味が豊かになる味わい。光り輝くような香りがする紅茶の旨味をご堪能ください。

フレッシュなフルーツと「千年水」が織りなす夏のアフタヌーンティーを味わいながら、フォションホテル京都ならではの涼を感じてみませんか。



【販売期間】 2025年7月20日(日)～9月23日(火)

【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】

リフレッシュサマーアフタヌーンティー～ピーチ～

<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

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/桃のムースと梅酒のジュレ/ココナッツと桃のタルト/  
ヴェリーヌ・ピーチメルバ/桃のジュレとヴェルヴェンヌのボンボン/桃のマーブルパウンドケーキ/  
桃の千年水の雫パルフェ

<セイボリー>桃のガスパチョ/若桃と生ハムのマリネ/スモークサーモンのムース/チェリートマトのキッシュ/  
小海老とピーツ、クリームチーズのオープンサンド

<スコーン>プレーンスコーン、アールグレイスコーン、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

リフレッシュサマーアフタヌーンティー～シャインマスカット～

<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

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/軽やかなチーズムースと白ワインのジュレ/シャインマスカットのタルト/  
ヴェリーヌミントのパナコッタとシャインマスカット/ココナッツのパウンドケーキ/シャインマスカットの雫/  
シャインマスカットの千年水の雫パルフェ

<セイボリー>マスカットとホタテのマリネ/マスカットとセルベルドカニユのタルト/枝豆のムース/  
玉蜀黍のキッシュ/京赤地鶏とアボカド、ブロッコリーのサンドイッチ

<スコーン>プレーンスコーン、ジャスミンスコーン、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



フォッシュングネチャー唇型ケーキが夏季限定で水餅「ビズビズ 千年水」になって登場

■ フレッシュな桃のコンポートが入った「桃の千年水」も同時発売

ホテルの井戸でくみ上げるフォッシュンホテル京都自慢の良質な地下水「千年水」による、清涼感をたたえた水餅（レインドロップケーキ）3種類の期間限定スイーツを7月1日（日）より提供開始いたします。

フォッシュングネチャーの唇型ケーキ「ビズビズ」の夏季限定フレーバーである「ビズビズ 千年水」は、イートイン限定商品。召し上がる前には、黒蜜きなこや艶やかな赤色が美しいシロップでメイクアップする楽しみも。他にも、桃の自家製コンポートを千年水で包み込んだ「桃の千年水」はイートインパフェとテイクアウトカップで同時発売。

この夏、フォッシュンホテル京都がひんやり冷たく、ぷるぷるの食感が楽しい清涼感溢れる夏スイーツをご提案いたします。



【販売期間】 2025年7月1日(日)販売開始

【時間】 イートイン 11:00~22:00

テイクアウト販売 10:00~18:00

【料金】 ビズビズ 千年水 1,200円（小菓子3種付） / 2,000円（ケーキセット）

桃の千年水パフェ 1,500円（単品）

※税金・サービス料込み、予約優先、各日数量限定、イートインに限る

桃の千年水ヴェリーヌ 680円 ※税金込み、持ち帰りの場合は1時間まで

## フォッシュ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・運営を行いフォッシュン・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「フォッシュンホテル京都」。「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」「フォッシュンを味わえる」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/>

## フォッシュンについて

1886年パリで生まれ、130年の歴史を誇るフォッシュンは、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、フォッシュ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。

※フォッシュ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 ホスピタリティの社長兼 CEO にはジャック=オリヴィエ・シヨーヴァンが就任しています。

※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におけるホテルビジネスの中核を担う企業として、「日本発、世界に選ばれるホテル事業の実現」を使命に掲げ、世界中の魅力あるホテルブランドと連携し、フォションホテル京都の運営はじめ、ホテルの開発・経営・運営に取り組んでいます。大手グローバルホテルチェーン本部と同等の機能・組織をもってホテルオペレーターと協働し、人材の採用支援・教育研修、売上拡大のためのマーケティング・セールス・PR 支援、ホテルに関する様々な業務を包括的にサポート、世界的ホテルブランドの日本における成長と発展を支援し続けます。現在、関西地区 7 ホテルを経営・運営中です。また、ホテルへの投資・開発のアドバイザリー業務から、ホテル物件の一括借上「マスターリース」も実施。運用形態に関するアドバイスとアレンジにより、ホテルオーナーである投資家の皆様の運用ニーズにお応えしています。

※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](mailto:info@hotelfauchonkyoto.com)