



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年8月7日
フォションホテル京都

「お月見」や「クラシカル」など3つのスタイルで提供する秋の林檎アフタヌーンティーが 9月24日より提供スタート

秋の京都・東山を一望できるレストラン「グランカフェフォション」では
10月1日より秋メニューの提供を開始

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9月24日(水)よりティーサロン「サロンドテフォション」にて、林檎をテーマにした秋のアフタヌーンティーのご提供を開始いたします。

また、同じく10月1日(水)よりレストラン「グランカフェフォション」では、ランチコース、ディナーコースともに秋の味覚を用いたフレンチメニューをご案内いたします。



グルメホテルのアフタヌーンティー、ランチ、ディナーで秋の味覚を味わい尽くす

■ 秋のアフタヌーンティーは薫り高い林檎がテーマ。時期ごとにスタイルチェンジした内容をお楽しみに。
秋のアフタヌーンティーのご提供を9月24日(水)より開始いたします。林檎をテーマに添え、9月はお月見、10月はハロウィン、11月はクラシカルなバージョンと、3種類のスタイルでご提供いたします。
お月見バージョンではうさぎの形をした「月うさぎのカシスムース」や、満月を模した「さつまいもと林檎の満月キッシュ」といった楽しいお月見を連想されるメニューがたくさん。バニラアイスを添えた林檎タルトも外せません。





11月のクラシカルバージョンでは、伝統的な「モンブラン」や唇型の「林檎のボンボンショコラ」などフランスの美食ブランド「フォション」らしさを感じるオーセンティックなメニューで皆様をお迎えいたします。温かいスイートポテトと林檎のパイは、添えられたアイスクリームのくちどけと共に堪能ください。

今秋のアフタヌーンティーには是非フォション自慢のアップルティーを合わせて、優雅なティータイムを過ごしてみませんか。



【販売期間】 お月見アフタヌーンティー 2025年9月24日(水)～10月6日(月)
クラシック林檎アフタヌーンティー 2025年11月1日(土)～11月20日(木)
※10月7日(火)～10月31日(金)はハロウィンバージョン

【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時) ※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】

お月見アフタヌーンティー

<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/2種のお月見だんご/竹に入ったパンナコッタ/月うさぎカシスムース
うさぎ大好き人参ケーキ/半熟満月モンブラン/タルト・オ・ポム～バニラアイス添え～

<セイボリー> 秋薫る栗と林檎のムース/望月形マッシュルームのマリネ/ホタテ貝と赤キャベツの華やぎマリネ/
カボチャとジャンボンブランの月光サンドイッチ/サツマイモと林檎の満月キッシュ

<スコーン> プレーンスコーン、シナモンレーズン、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

クラシックアップルアフタヌーンティー

<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/スパイスの効いた人参ケーキ/カシスムースタルト/モンブラン/
林檎のボンボンショコラ/紅茶のパンナコッタ～洋ナシのゼリー添え～/温かいスイートポテトと林檎のパイ～バ
ニラアイス添え～

<セイボリー> 栗と林檎のムース/マッシュルームのマリネと生ハム/ホタテ貝と赤キャベツのマリネ/
カボチャとジャンボンブランのサンドイッチ/サツマイモと林檎のキッシュ

<スコーン> プレーンスコーン、シナモンレーズン、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

■ 秋の味覚を東山のパノラマビューと共に味わう、贅沢なグルメ体験をあなたに。

世界遺産・清水寺を景色に据え、東山を一望できる贅沢なロケーションを誇るレストラン「グラン カフェ フォション」では、10月1日(水)よりランチメニュー及びディナーメニューを秋色一色に塗り替えてご提供いたします。

魚料理には、復興支援で取り入れている能登の旬魚に、秋に旬を迎える栗とキノコを添えた一皿を。肉料理にはフランス料理の高級食材として人気の高い「ピジョン」を用い、独特ながら存在感ある料理に仕立てました。柔らかくジューシーな肉感を感じていただけるよう、表面がパリッと香ばしく焼き上げられたピジョンを味わいながら、フランス料理の醍醐味をゴージャスな空間の中で堪能ください。



【販売期間】2025年10月1日(水)~11月20日(木)

【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】ランチ営業 11時30分~14時30分、ディナー営業 17時30分~21時(最終入店20時)

【料金】お一人様 ランチ6,000円~、ディナー15,000円~ ※税金・サービス料込み

【メニュー一例】

アミューズ/蜆と蕪のフラン

前菜/秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て

温前菜/バニラの香るオマール海老と菊芋

魚料理/能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

肉料理/ピジョンのロティ 南瓜のピューレと腿肉のファルシ

デザート/和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ

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 ホスピタリティの社長兼 CEO にはジャック=オリヴィエ・シヨ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