



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年8月22日
フォションホテル京都

イラストレーターOmochiとフォションホテル京都が不思議の国のティーパーティーへ誘う ハロウィンアフタヌーンティー 10月7日より提供スタート

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、ティーサロン「サロンドテフォション」にて、イラストレーターOmochiとコラボレーションし、ルイス・キャロル原作の『不思議の国のアリス』からインスピレーションを受けたハロウィンアフタヌーンティーの提供を2025年10月7日(火)より開始いたします。



「不思議の国のハロウィンティーパーティー」へ皆様をご案内いたします

ポップでガーリーな雰囲気のイラストを制作している新進気鋭のイラストレーターOmochiとのコラボレーションによる、ルイス・キャロル原作の『不思議の国のアリス』からインスピレーションを受けたハロウィンテイストのアフタヌーンティーが、10月のハロウィン期間限定で登場します。

ティーサロンへ到着すると席にはアリスからの招待状が用意され、これから始まるティーパーティーの世界へと皆様を誘います。アリスによる「不思議の国のティーパーティー」をテーマにした本アフタヌーンティーでは、Omochiが描くイラストでメニューを確かめながら、かわいい妖しさ漂うスイーツとセイボリーで秋の味覚を堪能いただけます。

「くちびるおばけ」はフォションのシグネチャーケーキ「ビズビズ」を模しながら牙が生えたモンスターの姿、「かぼちゃとジャンボンブランの兵隊サンドイッチ」はOmochiによるイラストによるトランプ兵の格好でお目見えます。「夕暮れのパンナコッタ」を召し上がる際には、美しいサンセット色に変わる魔法を忘れずに。

ハロウィンアフタヌーンティーに合わせる紅茶は20種以上あるフォションティーからお好みのフレーバーを見つけて、不思議なティーパーティーをお楽しみください。



【販売期間】2025年10月7日(火)~10月31日(金)

【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】

<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/不思議な猫のムース/帽子屋さんの怪しいケーキ/くちびるおばけ/紫山のケーキ/夕暮れパンナコッタ/タルトタタン~バニラアイス添え~

<セイボリー>栗と林檎のムース/マッシュルームと生ハムの竹炭パン粉仕上げ/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兵隊サンドイッチ/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、コーヒーをお好きにだけ

■ Omochi について



熊本出身・東京在住のアーティスト/イラストレーター。

大学では教育学部美術科にて人体彫刻を学び、卒業後は文化行政に携わったのち、2024年に独立。

アーティストとして個展や展示で作品を発表する一方、イラストレーターとして広告・出版・WEBなど多様な媒体でのビジュアル制作を手がける。

彫刻制作で培った構造感と、やわらかなライン表現を活かし、女性や動物をモチーフとした温かみのある表現を得意とする。

ポップでガーリーな世界観やストーリー性のあるイラストは、ブランドコラボレーションやイベントビジュアルにも多数起用されている。

※Instagramはこちらから：https://www.instagram.com/omochi_mochimochii/

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、リユ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