



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 8 月 28 日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都が贈るクリスマスケーキ 2025>

雪が降り積もったもみの木モチーフの豪華 3 万円ケーキも登場

オリジナルクリスマスケーキ 4 種&シュトーレン 2 種 10 月 15 日(水)より予約受付開始

クリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーも販売

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、1 階「ペストリー&ブティック フォション」にて、ホテル限定オリジナルクリスマスケーキ及びシュトーレンの予約受付を 10 月 15 日(水)より開始いたします。



今年は全 4 種類のクリスマスケーキが 3 点は店舗受取りにてご提供、もう 1 点は全国配送が可能で、日本どこでもフォションホテル京都の味をクリスマスにお楽しみいただけます。なかでも今年の目玉商品は、雪が積もったもみの木をモチーフにし贅を尽くした 3 万円のケーキ。

人気のホテルメイドのシュトーレンは今年もお取り寄せが可能、ご予約限定で全国への配送注文を承ります。

また、クリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーもフェスティブ商品としてご用意。

2025 年もフォションホテル京都のクリスマスグルメと共に、ホテルでもご自宅でも、華やかに彩られたフェスティブシーズンをお過ごしください。

フォションホテル京都 クリスマス商品 概要

クリスマスケーキ

クリスマスケーキ＜4種＞の詳細

＜商品名＞サパンノエル ※限定 10 台販売



もみの木に降り積もった雪を連想させる、シックなケーキ。ツリーの葉は職人によって丹念に作り出されたホワイトチョコを一枚一枚丁寧に施しました。ケーキの中にはいちごが隠れ、クリスマスに華を添えるフルーツの風味をお楽しみいただけます。リップ型シグネチャーケーキ「ビズビズ」といちごが入った引き出し付きの箱に入れてお渡しいたします。

＜サイズ／料金＞

・ホールサイズ：直径約 18cm×高さ約 18cm / 1 台 税抜 30,000 円（税込 32,400 円）

＜商品名＞いちごのショートケーキ ※限定各 50 台販売



たっぷりの生クリームと、濃厚なスポンジ生地に甘ずっぱいいちごをサンドしました。ラズベリー味のチョコレートが食感にアクセントを加えてくれます。

＜サイズ／料金＞

・ホールサイズ：4 号 4,800 円（税込）、5 号 6,200 円（税込）
・プチサイズ：1 個 880 円（税込）

＜商品名＞アールグレイのタルト ※限定各 50 台販売



フォションのアールグレイを使用した香り高いクリームとフルーツのマリアージュを味わえる一品。さっくりとしたタルト生地の上に広がる芳醇な紅茶クリームのケーキは、大人のクリスマスにぴったりです。

＜サイズ／料金＞

・ホールサイズ：4 号 3,200 円（税込）、5 号 4,000 円（税込）
・プチサイズ：1 個 880 円（税込）

＜商品名＞ムース フロマージュ【配送限定】 ※限定 100 台、送料別



お取り寄せ限定のチーズケーキタイプのクリスマスケーキ。こっくりとしたチーズムースの中に、いちごのクリームとジュレがアクセント。トッピングされたいちごが鮮やかなクリスマスらしい華やかケーキです。

＜サイズ／料金＞

・ホールサイズ：長さ約 13cm×幅約 13cm×高さ約 7cm / 1 台 6,500 円（税込）



■ お取り寄せ可能 ホテルメイド「シュトーレン」



お取り寄せ可能な「シュトーレン」は、オリジナルとピンク克蘭ベリーの2種を展開いたします。オリジナルは毎年好評のクラシカルなレシピでお届け。サルタナレーズン、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、シナモン、クローブ、洋ナシ、ピスタチオを洋酒でしっかりと漬け込み、中にマジパンを入れて焼き上げることで伝統的な美味しさを追求しました。もう1種は毎年好評のピンク色がかわいらしい克蘭ベリーフレーバー。

フォションホテル京都のシュトーレンと共に、クリスマスを待つ日々には美味しいさやかな幸せを添えてみませんか。

シュトーレン＜2種＞の詳細

＜フレーバー＞シュトーレン オリジナル、シュトーレン ピンク克蘭ベリー

＜料 金＞1本 3,520円（税込） ※配送の場合、送料別

※オリジナル150本、ピンク克蘭ベリー150本販売予定

＜サイズ＞長さ約20cm

■ 濃厚なチョコレート味わう「こびとの靴」



チョコレートでできたこびとの靴の中に、チョコレートパフを沢山詰めて、フォションホテル京都特製のボンボンショコラを6粒添えました。プレゼントに喜ばれるボンボニエールとして、クリスマスギフトにいかがですか。

＜料 金＞1台 5,200円（税込） ※限定10台販売予定

＜サイズ＞高さ約9cm×幅約13cm

＜ご予約期間＞2025年10月15日(水)～12月15日(月)18:00まで

※「サパンノエル」「こびとの靴」は11月30日(日)締め切り

※「いちごのショートケーキ」「アールグレイのタルト」は店頭お渡しの7日前締め切り

※「ムースフロマージュ」とシュトーレン2種は配送可能

※配送注文は発送の7日前締め切り

※数量限定、無くなり次第終了

＜お渡し期間＞2025年12月16日(火)～12月25日(木)

※「こびとの靴」のお渡しは12月13日(土)～12月25日(木)

※シュトーレン配送は11月16日(日)～12月22日(月)

※「ムースフロマージュ」配送は12月15日(月)～12月25日(木)



- <ご予約方法> ▶店頭（フォションホテル京都代表（075-751-7711）／10：00～18：00）
▶お問い合わせフォーム（予約期間に合わせてオープン）

<https://hotelfauchonkyoto.com/gourmet/fauchon-patisserie-boutique-kyoto/>

<お渡し／販売> フォションホテル京都 1F／ペストリー＆ブティック フォション

営業時間／10：00～18：00 ※お渡し期間は 20：00 まで営業

■クリスマスケーキおよびシュトーレンご予約に際してのお願い

※店頭予約の場合、ご予約確定は店舗にてご入金いただいた時点で確定となります。

※12月15日(月)18：00 までにご来店入金がなければキャンセルさせていただきます。

※「サパンノエル」「こびとの靴」は11月30日(日)までに入金がなければキャンセルさせていただきます。

※オンライン予約は事前決済予約のみ可とさせていただきます。

※クリスマスケーキ及びシュトーレンの購入は受注生産の為、事前決済のみ。受け取り当日のご入金不可。

※配送商品は発送日の7日前から、店頭お渡しは5日前から100%頂戴いたしますこと予めご了承願います。

■ クリスマスハンパー



「ペストリー＆ブティック フォション」では、今年もクリスマスギフトにぴったりのクリスマスハンパーを販売いたします。ホテルオリジナル紅茶と自家製焼き菓子がセットになったノエル・ライトと、さらにシュトーレンが加わってよりフォショングルメを満喫できるグラン・ノエルをご用意いたします。ご予算や送り先に合わせて2種類のハンパーを使い分けいただけます。ご自身へのご褒美や、ご家族やご友人へのプレゼントに、フォションのクリスマスギフトをご活用ください。

【販売期間】 2025年11月16日(日)～12月25日(木)

【店 舗 名】 フォションホテル京都1階／ ペストリー＆ブティック フォション

【営業時間】 10：00～18：00 ※12月16日(月)～12月25日(木)は20：00まで営業

【料 金】 ノエル・ライト 7,500円、グラン・ノエル 10,000円 ※税金込み

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・ショ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ことがございます。

※営業時間等は予告なく変更になることがございます。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。変更になることがございます。

<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