NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 11 月 27 日
フォションホテル京都

「フォションホテル京都 Meets あまおう」人気のあまおうメニューで今年も開催 2026 年 1 月 7 日よりあまおうアフタヌーンティーと あまおうデザートビュッフェの提供を開始

パリ発祥の美食ブランド フォションによる、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：胡麻本浄)は、例年好評を博している福岡県とのタイアップ『フォションホテル京都 Meets あまおう』をテーマに、あまおう尽くしのメニューをご提供いたします。ティーサロン「サロン ド テ フォション」ではあまおうアフタヌーンティーを、レストラン「グラン カフェ フォション」でのランチタイムにはあまおうのデザートビュッフェを 2026 年 1 月 7 日(水)から 4 月 26 日(日)まで提供いたします。

「フォションホテル京都 Meets あまおう」メニュー　概要

■ あまおう尽くしの贅沢アフタヌーンティー

「サロン ド テ フォション」にて、甘く濃厚な果汁と艶やかな大粒の果実で知られる福岡産「あまおう」を贅沢に使用した「あまおうアフタヌーンティー」を 2026 年 1 月 7 日(水)から 4 月 26 日(日)までご提供いたします。

赤く輝く宝石のようなあまおうがアフタヌーンティースタンドを彩り、いちごのフレッシュな香りと口いっぱいにじゅわっと広がる果汁、熟したあまおうの味わいが溶け合う絶品メニューで皆様をお迎えいたします。フレンチのテクニックでスイーツとセイボリーへと昇華された、甘酸っぱくもジューシーなあまおうの味わいを存分にご堪能ください。今期のミニパルフェでは、ピンクのシロップをかけて、あまおう、アイスクリーム、生クリームの調和を感じていただけます。セイボリーには福岡県の明太子を使用したメニューも加わり、あまおう以外の福岡県のグルメも登場します。

ホテルの井戸から汲み上げる千年水を用い、グランティーマスターのオリジナルレシピで抽出するウェルカムティーやお好きなフレーバーのフォション紅茶を心ゆくまで楽しむティータイムをお過ごしください。

FAUCHON L'HÔTEL KYOTO

【販売期間】2026年1月7日(水)～4月26日(日)　※2月1日(日)～2月14日(土)はバレンタインバージョン
【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（LO19:00）
　　　　　　※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
　　　　　　フレンチフライオプション　お一人様　＋1,000円
【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―
＜スイーツ＞シェフおすすめマカロン／あまおうとライムのボンボンショコラ／あまおうのムース／いちごのフィナンシェ あまおう添え／あまおうのシュー／ナポレオン あまおう添え／あまおうとチーズケーキのパルフェ
＜セイボリー＞あまおうとトマトのスープ／あまおうと生ハム、ほうれん草のケークサレ／キッシュロレーヌ／スモークサーモンのタルタルと明太子のクリーム／パストラミと人参のサンドイッチ
＜スコーン＞プレーンスコーン、ドライいちごのスコーン、コンディメント
＜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
※オプションでフレンチフライをセットにすることが可能です。

■ 世界遺産ビューを楽しみながら味わうあまおうデザートビュッフェ

　世界遺産の清水寺を臨むホテル最上階メインダイニング「グラン カフェ フォション」では、2026 年 1 月 7 日(水)から 4 月 26 日(日)までの期間中、ランチタイムに福岡県産「あまおう」を用いた華やぎのデザートビュッフェを開催いたします。
　あまおうを取り入れてホテルパティシエが丹精込めて仕立てるロールケーキ、タルト、モンブランなど多彩なデザートに加え、瑞々しく美味しい果実そのものも心ゆくまでお楽しみいただけます。東山のパノラマビューを眺めながら、冬のランチメニューの後に贅沢ないちごビュッフェタイムで優雅な午後のひとときをお過ごしください。

【販売期間】2026年1月7日(水)～4月26日(日)
【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】11:30～16:30（ランチメニューのラストオーダーは14:00）

【料　　金】各ランチメニューに追加時　お一人様 3,000円
※料金はすべて税金・サービス料込　※小学生半額、中学生以上は大人料金
※ビュッフェのみの提供はございません

■ 福岡県のあまおうについて

「あかい・まるい・おおきい・うまい」から名づけられた「あまおう」に代表されるいちご産地福岡県は、全国第2位、西日本では1位のいちごの生産量を誇ります。糸島や八女などで生産が盛んなあまおうは、生産者の厳格な品質管理と生育環境づくりによって生み出され、高級いちごとして多くの人々に愛されています。生産者が「トップレベルのいちご」と誇り、プライドを持って作られた果実味豊かで味わい深いあまおうを、フォションホテル京都では1月から4月にかけてのメニューでご提供いたします。

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