

# 川の京都

## MEETS FAUCHON L'HOTEL KYOTO



「川の京都」の魅力を  
世界的美食ブランドホテル「フォションホテル京都」が表現する  
期間限定の特別コラボレーションコース

### 川の京都 COLLABORATION MENU

#### AMUSE

Blancmange of upcycled Shogoin turnip  
アップサイクルされた聖護院蕪のブランマンジェ

#### POULET

Pressed Kyoto Local Chicken with spring vegetables and raspberry mustard  
京赤地鶏のプレッセ 春野菜とラズベリーマスタード

#### AYU

Crisp pastry-wrapped Ayu from the Yura River with sustainable herb salad  
由良川の鮎のサクサクパイ包み サステナブルハーブのサラダ

#### CANARD

Pan-seared Kyoto Duck with bamboo shoot clear consommé with Millennium Water  
京鴨と筍のポワレ 千年水で仕上げたコンソメ仕立て

#### DESSERT

Seasonal Bisou-Bisou  
季節のビズビズ

#### BEVERAGE

FAUCHON Tea or Coffee Brewed with Millennium Water or Coffee  
千年水で淹れたフォションの紅茶 または コーヒー

※仕入れ状況等により、メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Period

2/16 → 3/15  
mon sun

Time

11:30 ~ 14:30  
(last order 14:00)

Price

¥7,000



コース詳細・お申込はコチラ

# 周遊観光まるっと京都 特別企画

## 川の京都 MEETS FAUCHON L'HOTEL KYOTO

「川の京都」の魅力を世界的美食ブランドホテル  
「フォションホテル京都」が表現する期間限定の特別コラボレーションコース

世界的美食ブランド「フォション」。

パリ本店に続く世界第2号店、そして日本初のグルメホテルとして、  
河原町松原・高瀬川のほとりに佇むフォションホテル京都。

このたび、約1か月間にわたり「川の京都」をテーマにした期間限定の特別コースをご提供いたします。

会場は、ホテル最上階・東側に面したダイニング「گران カフェ フォション」。

鴨川の流れ、世界遺産・清水寺、そして東山の美しい稜線を一望できる、贅沢なロケーションです。

京都の川の幸をはじめ、

京都近郊の新鮮な食材をふんだんに使用したフランス料理。

五感すべてで味わう、ここでしか体験できない「川の京都」の美食を、  
ぜひこの機会にお楽しみください。



〈料理イメージ〉

料理長：林啓一郎

1984年滋賀県生まれ。調理師専門学校を卒業後、国内の一流ホテルやフレンチレストランで研鑽を積みながらキャリアを重ねました。2017年、フランス料理の日本一を決める大会「第17回メートル・キュジニエ・ド・フランス ジャン・シリシジャー杯」にて優勝、国際大会代表権を獲得。2019年には、フランスで最も歴史のある料理コンクール「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」に日本代表として出場、優勝。過去の優勝者に若き日のジョエル・ロブション氏の名も刻まれているコンクールにおいて、当時日本代表として2人目の優勝者という快挙を果たしました。林の料理は、フランス料理ならではのテクニックや四季折々の食材の組み合わせにより「フランス料理であること」を最大限に感じられるのが特徴です。また、地産地消にもこだわった地元食材の活用によりその土地の魅力を最大限に表現することで唯一無二の料理を提供。

### ACCESS

京阪清水五条駅 徒歩6分  
阪急京都河原町駅 徒歩10分  
JR京都駅 タクシー10分  
京都市バス 河原町松原バス停  
徒歩すぐ



〈ホテルエントランス〉

「川の京都カード」  
(イメージ)



特別コラボレーション  
コースご利用の方には  
**川の京都カード  
プレゼント**

川の風景にクリアカードを  
かざして、スマートフォンで撮影。  
あなただけの特別な一枚が  
完成します。

←スマホを使って写真撮影している様子



「まるっと京都」とは、京都府と京都市の連携により府市の多様なエリアの  
周遊観光の促進を取り組んでいくためのキャッチコピーです。

「まるっと京都」  
の3つの意味

- ①京都は素晴らしいという意味での「〇(まる)」
- ②ぐるぐる回るといふ周遊の意味での「〇(まる)」
- ③京都全体をまるごと見てほしいという意味での「〇(まる)」

【WEBサイト】<https://totteoki.kyoto.travel/category/area/marutto/>

まるっと  
京都  
Go Around Kyoto