



NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 9 月 8 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 2026>

マカロンといちごで仕立てたピンク色のツリーをイメージした贅沢ケーキも登場
オリジナルクリスマスケーキ4種&シュトーレン3種 10月17日(土)より予約受付開始
クリスマスギフトにぴったりなクリスマスハンパーも販売スタート

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、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17日(土)より開始いたします。



店舗受取りが可能な3種のクリスマスケーキだけでなく、全国配送が可能な1種のクリスマスケーキをご用意し、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。今年の注目ケーキは、ピンクのマカロンといちごが織りなすマカロンタワー。愛らしい姿であなたのクリスマスに寄り添います。

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。今年は贅沢に和栗と抹茶を使用したプレミアムシュトーレンも登場し、クリスマス当日がやってくるのを心躍らせながら待つことが可能です。

また、クリスマスギフトとしてご利用いただけるクリスマスハンパーもクリスマス商品としてラインナップ。

今年もフォションホテル京都のクリスマスグルメと共に、ご自宅で華やかに彩られたフェスティブシーズンをお過ごしいただけます。



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＞マカロンといちごのクリスマスツリー ※限定 10 台販売



リッチなスポンジ生地といちごのショートケーキの周りをバニララズベリーのマカロンといちごで彩った、クリスマスツリー型のフォションらしいクリスマスケーキ。ハート形のマカロンも隠されており、家族や友人たちとみんなで見つめる楽しみも。美味しいだけでなく、遊び心も詰まったウィットに富んだケーキです。

＜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 ※4 号 30 台、5 号 50 台限定販売



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 980 円（税込）

＜商品名＞フォションアールグレイのフルーツタルト ※4 号 30 台、5 号 50 台限定販売



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 3,800 円（税込）、5 号 4,800 円（税込）
- ・プチサイズ：1 個 980 円（税込）

＜商品名＞ムース フロマージュ【配送限定】 ※限定 20 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、ナチュラルとピンククランベリーの2種に、今年はプレミアムラインを加えた3種類を展開いたします。ナチュラ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、カレンツ、レモンをフランス産ゲヴェルトトラミネールのマール酒で丁寧に漬け込み、ピスタチオとアーモンドを贅沢に練り込んだうえで、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。ピンククランベリーはクランベリーにパイナップルを合わせることで、果実味あふれる上品な味わいを実現。さらに、フランス産アニスリキュール「ペルノー」に漬け込むことで、洗練された芳香が果実の魅力を引き立て、ピンク色が華やかでモダンなシュトーレンに仕上げました。また、今年から京都辻利兵衛本店の抹茶をふんだんに使用し、和栗と丹波の黒豆と小豆が入った和テイストのプレミアムシュトーレンも加わり、またひとつ「FAUCHON Meets Kyoto」を表現する新たな味が誕生します。

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さやかな幸せを添えてみませんか。



シュトーレン＜3種＞の詳細

<フレーバー> プレミアムシュトーレン、シュトーレン ナチュラル、シュトーレン ピンククランベリー

<料 金> プレミアムシュトーレン 8,640 円（税込）

シュトーレン ナチュラル／ピンククランベリー 各 3,800 円（税込）

※配送の場合、送料別

※プレミアム 10 本、ナチュラル 150 本、ピンククランベリー 150 本 限定販売予定

<サイズ> 長さ約 20cm

■ 濃厚なチョコレートを味わう「サンタの靴」



濃厚なチョコレートでできたサンタの靴の中に、フォションホテル京都特製のボンボンショコラを詰め込みました。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> 2026 年 10 月 17 日(土)～12 月 15 日(火)18:00 まで

※「マカロンといちごのクリスマスツリー」「サンタの靴」は 11 月 30 日(月)締め切り



※「いちごのショートケーキ」「ファッションアールグレイのフルーツタルト」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3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> 2026年12月16日(水)~12月25日(金)

※「サンタの靴」のお渡しは12月13日(日)~12月25日(金)

※シュトーレン配送は11月14日(土)~12月22日(火)

※「ムースフロマージュ」配送は12月15日(火)~12月25日(金)

<ご予約方法> ▶店頭（ファッションホテル京都代表（075-751-7711）／10：00～18：00）

▶オンライン予約（予約期間に合わせてオープン）

<https://hotelfauchonkyoto-onlineshop.raku-uru.jp/item-list?categoryId=113564>

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

営業時間／10：00～18：00

■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(火)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。

※「マカロンといちごのクリスマスツリー」「サンタの靴」は11月30日(月)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 ファッション」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ァッ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、ファッションのクリスマスギフトをご活用ください。

【販売期間】 2026年11月14日(土)~12月25日(金)

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

【営業時間】 10：00～18：00

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



ファッ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・運営を行いファッション・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「ファッションホテル京都」。「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」「ファッションを味わえる」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。

ファッションについて

1886年パリで生まれ、140年の歴史を誇るファッションは、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。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、ファッ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。

※ファッ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>

ファッション ホスピタリティについて

ファッション ホスピタリティは、ファッ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年に設立されたファッションのホテル部門です。ファッション 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。

※ファッション 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&リゾート株式会社について

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を中心とした、不動産の取得・開発・運用・売却までワンストップで行うウェルス・マネジメントグループの中で、ホテル運営・経営業務はじめ、ホテル投資・開発のコンサルティング、ホテル物件一括借上「マスターリース」も行うホテル運営会社。国際的なブランドを持つホテルオペレーターとパートナーシップを結び、当社が持つ日本におけるホテル経営とオペレーションの専門的な知識と経験を活かし、収益の最大化を図るホテル運営が強み。現在、大阪、京都、北海道で7ホテルを経営・運営中です。今後もグループが開発するラグジュアリーホテルの運営を受託し、五感に響くサービス、空間、豊かな食のひとときを提供し、国内外の数多くのお客さまを魅了するホテルを日本各地に展開いたします。

※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>

ファッションホテル京都 セールス&マーケティング部

TEL：075-751-7711 E-mail：info@hotelfauchonkyoto.com