

FAUCHON L'HOTEL KYOTO

CHRISTMAS CATALOGUE 2026

フォションホテル京都が贈る
華やぎのクリスマスコレクション

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO





Christmas Cake



マカロンといちごのクリスマスツリー *限定10台

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。

ホールサイズ：直径約18cm×高さ約18cm / ¥32,400



いちごのショートケーキ

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。

4号 ¥4,800 / 5号 ¥6,200 / プティ ¥980



フォションアールグレイのフルーツタルト

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。

4号 ¥3,800 / 5号 ¥4,800 / プティ ¥980



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。

ホールサイズ：直径約13cm×高さ約7cm / ¥6,500



Christmas Hamper

ノエル ライト ¥7,500
オリジナル焼き菓子、紅茶パック30g

グラン ノエル ¥10,000
オリジナル焼き菓子、紅茶パック30g
シュトーレン

Limited Chocolate Item

サンタの靴 ¥5,200

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。

*高さ約9cm×幅約13cm

*限定10台

Stollen

プレミアム シュトーレン ¥8,640
シュトーレン ナチュラル ¥3,800
シュトーレン ピンク克蘭ベリー ¥3,800

*長さ20cm

*プレミアム限定10本

*ナチュラル、ピンク克蘭ベリー限定150本

ご予約はこちら



<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」「フォション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(土)~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)



Christmas Lunch & Dinner

世界遺産・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、クリスマス特別コースメニューをご提供いたします。クリスマスシーズンならではの贅沢な食材とフレンチのテクニックが融合することで生み出される、この時期にしか味わえない美食の数々をお楽しみください。

2026年12月19日(土)~12月25日(金)

<ランチ> 11:30~14:00

<ディナー>

・12月19日~23日 17:30~20:00

・12月24日、25日 17:30~ / 20:00~の2部制

*ご利用時間は各2時間となります

ご予約はこちら



おひとり様 ¥22,000



Christmas Afternoon Tea

ツリーやオーナメント、クリスマスプレゼントなど心躍るクリスマスにまつわるオブジェクトを美味しく、可愛いスイーツがならぶクリスマスアフタヌーンティー。セイボリーはフォアグラ、キャビア、ズワイガニといった高級食材と冬の味覚を贅沢に味わう特別メニューとなっています。わくわくした気分になるクリスマス期間だけのアフタヌーンティーで幸福なティータイムを。

2026年11月21日(土)~12月25日(金)

11:00~13:00 / 14:00~16:00 / 17:00~19:00 *2時間制

おひとり様 ¥7,500

ご予約はこちら





Galette des Rois

2027年のフォションホテル京都のガレット デ ロワは、昨年に引き続きサクサクのパイ生地アーモンドクリームがたっぷりのオリジナルと京都・中村製菓所の白あんのフィリングに甘酸っぱいいちごが隠れた和風フレーバーの2種をご用意。地元の陶芸家によって製作される2027年のフェーブは干支の未とマカロンなどのかたちで、ランダムでお付けいたします。

ガレット デ ロワとは —————

フランスの伝統的な焼き菓子で、主に新年1月6日の公現祭（エピファニー）に食べられます。名前は「王たちのガレット」を意味し、アーモンドクリームを詰めたパイ生地で作られています。起源は古代ローマの祭りに遡り、ガレットの表面には美しい模様が施され陶器のフェーブを見つけた人はその日の王様や女王様となり、王冠をかぶってみんなから祝福される習わしがあります。

オリジナル ¥4,200 / 白あんいちご ¥4,800 *数量限定各100台ずつ *配送指定は6日以降

ご予約はこちら

<ご予約期間> 2026年11月1日(日)～2027年1月28日(木)

<お渡し期間> 2027年 1月4日(月)～2027年1月31日(日)



FAUCHON New Year's Lucky Bag

フォションニューイヤーバッグを2027年1月1日(金)から1週間限定でホテル1階「ペストリー&ブティック フォション」にて販売いたします。今年もバリエーション豊かなグッズが詰め込まれ、フォションホテル京都のレストランご招待券や宿泊券などの目玉商品も。「フォションニューイヤーバッグ」で福をつかむ体験を。

¥10,000 / ¥50,000 / ¥100,000 *店頭販売のみ

2027年1月1日(金)～1月8日(金)

フォションホテル京都

Address 京都市下京区河原町通松原下ル難波町406

Tel 075-751-7711(代表)

HP <https://hotelfauchonkyoto.com>

*料金には消費税が含まれております（クリスマスランチ&ディナー
アフタヌーンティーは消費税とサービス料が含まれております）

*レストランご利用時は事前にご予約ください

*レストランご利用時に食品アレルギーのある方はお申し付けください

*食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます

*掲載の写真はイメージです



@fauchonhotelkyoto



@fauchon_hotel_kyoto



@fauchonhotelkyo

JP

EN



FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO