



NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年2月25日
フォションホテル京都

2021年3月16日(火)に開業する「フォションホテル京都」 2021年2月28日(日)よりレストラン予約受付開始 食をとおして感じる「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」

フォションホテルパリの味を京都で楽しむ



フォション・ホスピタリティとして日本初・世界で2軒目となる「フォションホテル京都」(所在地:京都府京都市下京区)は2021年3月16日(火)の開業に伴い、2021年2月28日(日)よりレストランの予約受付を公式ホームページにて開始いたします。[\(https://hotelfauchonkyoto.com/\)](https://hotelfauchonkyoto.com/)

ホテル最上階に位置する「Restaurant Grand Café Fauchon/レストラン グラン カフェ フォション」は、ホテルのコンセプト「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」を食で表現したメニューをご用意いたします。

フォションの歴史を受け継ぐパリ直伝レシピのもと、朝食からランチそしてディナーまで、一日をとおしてグルメホテルの名にふさわしい美食のひとつときをご提供。窓の外に広がる古都・京都の街や東山の山並み、そして流れゆく鴨川など、その眺望も他にはない魅力の一つです。さらに食材の多くを京都の生産者様やお店から仕入れて使用。レシピはパリ、おいしさの軸となる食材は京都。パリと京都が食を通して見事に融合します。もちろんスイーツもパリで人気のメニューが登場。ワインやシャンパン、紅茶などのドリンクメニューも豊富なラインナップです。昼であれ夜であれ、ホテル内のどこにいても、おいしいものを味わい、良いものを肌で感じられる。フォションホテル京都だからこそそのグルメをお楽しみください。

■ 「Restaurant Grand Café Fauchon」のランチ

ランチタイムの店内には、大きな窓から明るい光が差し込みます。季節の食材を用い野菜をたっぷり使ったメニューは、ア・ラ・カルトでもコースでも、その日の気分とお腹とご予定に合わせて、お好きなスタイルで楽しんでいただけます。おすすめのメニューはサーモン、チキン、ベーコンに、季節の野菜をたっぷり加えたサラダの上に、ビーツでマゼンタピンクに染めたポーチドエッグをのせた見た目も鮮やかな京都のシグネチャーメニュー「ファッションホテル京都サラダ」や、本場パリでも1980年代より続くロングセラーメニューで、サーモンやハウレンソウなどをパイ生地で包んで焼き上げた「ファッションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース」。ワインもグラスでのオーダー可能。もちろんファッションの人気スイーツもしっかりご用意、お時間の許す限りゆっくりと堪能ください。ホテル最上階の開放的な空間で、おいしさに溢れたランチタイムをお届けします。



ファッションホテル京都サラダ
サーモン、チキン、ベーコン、たっぷり野菜の上に、ビーツでマゼンダピンクに染めたポーチドエッグをのせたシグネチャーメニュー。仕上げにパルメザンチーズをたっぷり。



ファッションシグネチャー
クリビヤック ブールブランソース
パリでも1980年代より続くロングセラーメニュー。サーモンやハウレンソウなどを包んで焼き上げたサクサクのパイ包み。



高知・仁淀ブルーで育った鴨肉のロティ
九条ネギのソテ
バルサミコ赤ワインソース
高知仁淀川で育った鴨に、九条ネギ、赤と黄色のビーツ、ジャガイモのクランブルを添えた一品。赤ワインとバルサミコのソースで。

■ 「Restaurant Grand Café Fauchon」のディナー

シェフたちのこだわり、情熱、技術から生まれる料理の数々は、ホテルのために届けられた食材の豊かさとかオリティが形になったもの。ワインをはじめドリンクメニューも自信のラインナップです。ファッションのディナーは、それ自体がひとつの美食イベント。京のもち豚をじっくり火入れし仕上げる「京のもち豚 "コンフィ" イタリア産白いんげん豆添え チョリソー オリーブ ピキーリョ」や、京番茶を一晩つけこみ香りを移したミルクの泡とオマール海老を合わせた「オマール海老のロティ 米型のパスタで作るビスクのリゾット 京番茶のネージュ」など、コースからア・ラ・カルトまでパリと京都の融合を楽しめる魅惑のメニューが揃います。食事を締めくくるデザートも料理に負けない主役級の絶品揃い。ファッションホテル京都ならではのディナーを、京都の夜景とともに。



京のもち豚 "コンフィ"
イタリア産白いんげん豆添え
チョリソー オリーブ ピキーリョ
やわらかくきめ細やかな肉質と舌触りが楽しめる「京のもち豚」を、低温の油でじっくりゆっくり火を入れて、その甘みを更に引き出します。ピリっと辛いチョリソーソースをアクセントに。



京都丹波産鶏もも肉の赤ワイン煮込み
"コック・オ・ヴァン"
春人參のロースト 春トリュフ
エグゼクティブシェフ榎おすすめの王道ビストロメニュー。骨付きのままじっくり煮込んだホロホロ柔らかい鶏肉の赤ワイン煮込み。春採れ人參と春のトリュフとともに。



オマール海老のロティ
米型のパスタで作るビスクのリゾット
京番茶のネージュ
お米型パスタをオマール海老の出汁で炊いたリゾット。京都・一保堂茶舗の茶葉をつけこみ香りを移したミルクで作った、京番茶の泡をのせて。スモーキーな番茶の香りとオマールの風味が見事に合わさった一品。



■「Restaurant Grand Café Fauchon」の食事とともに楽しむおすすめのスイーツ

ランチでもディナーでも、スイーツを食べずに終わるのはもったいない！フォションホテル京都のスイーツは、料理に負けない絶品揃い。ペストリーシェフがフォションパリのレシピをもとに、本場パリの味をお届けいたします。フォションでしか味わえないスペシャリテをご堪能ください。



タルト フレーズ

香り高いイチゴを贅沢に使った春らしいスイーツ。フレッシュイチゴの酸味とイチゴジャムの甘み、香ばしいタルトのマリアージュが楽しめる。



フォション ミルフォイユ

マスカルポーネとバニラのクリームで上品な甘さが口に広がる。サクサクで甘く香ばしいパイ生地とのコンビネーションが絶品。しっかりとした味なのに軽い、新感覚。



タルト シトロン

サクッと香ばしいタルト生地とさわやかな香り。表情の異なるメレンゲの甘みとほどよい酸味のレモンクリームとの相性が抜群の一品。

■フォションホテル京都、フォションジャパン シェフからのコメント



フォションホテル京都
エグゼクティブ シェフ
柷 直人 (Naoto Masu)

毎日食べても食べ飽きない、京都とパリが美味しく融合する、フォションホテル京都ならではのピストロ料理を、楽しみながらチーム皆と作って行きたい。美味しいは当たり前、雰囲気やスタッフもふくめて、丸ごとファンになってもらえるように、グルメホテルの名にふさわしく、美食のひとつを提供し続けて参ります！皆さまのお気に入りの場所に、フォションホテル京都を加えていただけるように。

【経歴】

東京、京都そして香港など、ホテルはじめ名店で研鑽を重ね、また要職を歴任した後、2020年フォションホテル京都のエグゼクティブシェフに着任、現在に至る。フランス料理に留まらない、豊富な知識と経験値、発想の豊かさも併せ持つ、フォションホテル京都の美味しさの要。



フォションジャパン
デベロップメントシェフ
セドリック マトン (Cédric Maton)

パリの人々にとって、京都の食材は素晴らしい！という存在です。そこにフランスのテクニクが組合わさることで、フォションホテル京都の美味しい料理は生まれます。京都のシェフたちの腕とセンスは抜群で、京都とパリの美味しいマリアージュを見事に表現してくれる。京都で一番のグルメホテルと言っても良い、すばらしい料理が揃っています、ぜひご堪能ください。

【経歴】

フランスの一流レストランやホテルで10年の修行後、2003年来日。ル・コルドン・ブルー 東京校シェフ講師、バンコク校の料理長、神戸校の技術副部長を歴任。その後スイス3つ星レストラン“ロテル・ドゥ・ヴィル”料理教室でシェフ講師を務め、2017年パリのリッツ・エスコフィエ料理学校エグゼクティブシェフに就任。2019年フォションジャパンの一員となる。



フォションホテル京都
ペストリー シェフ
太刀掛 功二 (Koji Tachikake)

私が一番大切にしている事は、フォションホテル京都にお越しのお客様が、ショーケースにならぶスイーツを見て、瞳がキラキラと輝き、心がときめいてワクワクする、そんなひと時を提供すること。選ぶ楽しさもおいしさの一つであるようなスイーツを、フランスの伝統的なスタイルはもちろん、イノベティブなオリジナル商品まで、幅広くお届けして参ります！

【経歴】

辻製菓専門学校卒業後、神戸にて経験を重ねた後、渡仏、パティシエとしての研鑽を重ねる。帰国後、国内のラグジュアリー＆ハイクラスホテルにて務めた後、2020年フォションホテル京都のペストリーシェフに着任、現在に至る。



■ ファッションホテルパリからのコメント



セバスチャン・モンソー：エグゼクティブシェフ・ガストロノミー

「今のパリのレシピを京都に持ってくることで、日本でファッションのガストロノミーのサクセスストーリーを継承出来る事に大変感動しています。フランスのノウハウと日本の伝統が融合することで、ファッションホテル京都のお客様の味覚を楽しませてくれると確信しています。」



フランソワ・ドービネット：エグゼクティブシェフ・ペストリー

「ファッションは常に世界中で甘い時間を造り続けています。ファッションホテル京都は、ビズ・ビズやミルフィーユ、マカロンなどのホテルの代表的なメニューをお楽しみいただける場所であり、美味しい紅茶とスイーツで自分を甘やかす贅沢な時間を過ごすには最高の場所となるでしょう。」

■ レストラン予約方法

2021年2月28日(日)より、公式ホームページにてご予約を承ります。

公式ホームページ <https://hotelfauchonkyoto.com/>

■ 何時でも好きな時間に美食のひとときを

「Restaurant Grand Café Fauchon」では、お客様に何時でも好きな時間に、美食のひとときをお楽しみいただくために、朝でも昼でも夜でも、1日のいつでも、フランスと京都のガストロノミーと、洗練のライフスタイルを肌で感じられる時間と場所をご提供します。

- ・ 営業時間：朝食 / 7:00-11:00 (L.O. 10:30)
 ランチタイム / 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
 ティータイム / 15:00 - 17:00
 ディナータイム / 17:00 - 22:00 (L.O.21:30)

・ 席 数：52 席

・ 価 格：ランチコース / ¥4,950～

 ディナーコース / ¥9,350～

※ともに税金・サービス料込



「Restaurant Grand Café Fauchon」 / 店内イメージ



フォションホテル京都 施設概要

- ◎施設名称： フォションホテル京都
- ◎所在地： 京都府京都市下京区難波町 406
- ◎アクセス： 京阪本線「清水五条駅」徒歩 6 分
- ◎構造： 地上 10 階（内ホテル 1 階～10 階）
 - 1 階：ペストリー&ブティック
 - 2 階：ティーサロン
 - 3 階：スパ、客室
 - 4～9 階：客室
 - 10 階：レセプション、レストラン、バー
- ◎敷地面積/延床面積： 約 799.39 m²/約 5,498.82 m²（内ホテル 延床面積 約 5,498.82 m²）
- ◎施設構成（予定）： 客室 59 室、レストラン&バー、ティーサロン、ブティック、スパ他
- ◎経営： 株式会社ホテル W マネジメント ※ウェルス・マネジメント株式会社 100%出資子会社
（所在地：東京都港区赤坂 1 丁目 12 番 32 号 アーク森ビル 33 階）
- ◎開業日： 2021 年 3 月 16 日予定
- ◎公式 HP： <https://hotelfauchonkyoto.com/>



フォションホテル京都館内イメージ

フォションについて

130 年の歴史を誇るフォションは、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、リユ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経営陣は社長兼 CEO ジャック=オリヴィエ・ショーヴァン、副社長サミー・ヴィシエル、マーケティング担当 副社長エマニュエル・モルダック、ビジネスデベロップメント担当ベルナール・ランベールなどが就任しています。

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.fauchonhotels.com/>

<フォションホテル パリ概要>

パリを象徴するオスマニアン様式の建物に抱かれた客室はどの部屋からもパリの景色が楽しめます。

住所：11 Place de la Madeleine, 75008 Paris, France

HP：<https://ja.hotel-fauchon-paris.fr/>



フォションホテルパリ客室イメージ

※本リリース内の使用画像はすべてイメージです

<報道関係者からのお問い合わせ>

フォションホテル京都 PR 事務局（サニーサイドアップ内）
宇野（携帯：080-4904-3022）、道下（携帯：080-3342-3966）、小俣
TEL：03-6894-3200 E-mail：fauchon_hotel_pr@ssu.co.jp