



NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年6月7日
フォションホテル京都

<フォションホテル京都・夏の新メニュー>

“FAUCHON Meets 京都の食材”で生まれる夏のビストロノミー 夏のパリを感じるランチ&ディナー 本日6月7日(月)スタート!

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 総支配人:大石博史)は、ホテル最上階メインダイニング「Restaurant Grand Café FAUCHON/レストラン グラン カフェ フォション」にて、本日6月7日(月)のランチ&ディナーより、夏メニューのご提供をスタートいたします。



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。

毎日でも食べたいくなるようなフランス・ビストロ料理のエスプリをベースに、優れたテクニックと上質な素材、シェフのクリエイティビティーを駆使して昇華させた“ビストロノミー”が楽しめる「レストラン グラン カフェ フォション」。2021年3月に開業したホテルが迎える初めての夏は、かろやか、濃厚、さっぱり、クリーミーなどと交差する味わいのリズム豊かで、キュートさの中にワイルドさも併せ持つ、食の醍醐味を堪能できるラインナップ。グルメホテルならではの味を京都・東山の絶景とともに堪能いただけます。



■ランチ & デイナー概要

<おすすめのランチ新メニュー>



フォション特製 夏野菜のテリーヌ
ハーブのジュレ ビーツのビネグレット
 京都・上賀茂の農家から仕入れた茄子・オクラ・パプリカなどの夏野菜を、ハーブやミョウガを使った香り高いジュレで寄せてテリーヌに。ビーツ&ラズベリーのピンクのソースで召し上がり。



京都中央卸売市場 大谷さん厳選
 本日の鮮魚のクリスティアン 冷たいラヴィゴットソースとフレッシュライム皮目から焼き、身側は焼かずにふっくらと仕上げた鮮魚をミョウガ・赤玉ねぎ・インゲン・タラゴンなどを細かく切り、塩とオリーブオイル、赤ワインビネガーで仕上げた夏野菜づくしのソースでどうぞ。滋味深い一品。



京のもち豚のグリル
ローストしたグリーンパプリカ
ワイルドルッコラのペースト
ラズベリーマスタード
 柔らかくしっとり焼き上げた京もち豚に、スチーム&ローストで甘み豊かに仕上げたグリーンパプリカを添えて。美しいピンクのラズベリーマスタードのソースをたっぷりつけてお楽しみください。

<おすすめのディナー新メニュー>



京都地元野菜で作った
冷たいガスパチョスープ
グリエした剣先烏賊 葉山椒オイル
 トマト・玉ねぎ・キュウリそして、カンパニュを入れて攪拌、仕上げに上賀茂産の葉山椒を使ったオイルを浮かべた、ひんやり美味しいガスパチョスープ。夏野菜たっぷりの食べるスープです。



京都中央卸売市場 大谷さん厳選
 本日の鮮魚のロースト お米・壬生菜・紫蘇のジュとセロリのピクルス
 シェフが信頼する市場の仲買人、大谷さんが厳選した鮮魚をジューシーにロースト。お米と壬生菜・紫蘇などをブレンドし油を使わず塩だけで仕上げた、美しいグリーンのソースとご一緒に。



近江牛ロース肉のグリエ
セミドライイチジクの赤ワイン煮と
バルサミコソース (コースに+2500円)
 濃厚な味わいの近江牛ロースを、煮詰めたバルサミコ酢と、セミドライイチジクのシナモン&赤ワイン煮を合わせた酸味あるソースで。上賀茂産の大ぶりな賀茂茄子と万願寺唐辛子も楽しめる、贅沢な一皿です。

【販売期間】 2021年6月7日(月)～9月5日(日) ※食材の都合により期間は変更になる場合がございます。

【店舗名】 フォションホテル京都 10階/レストラン グラン カフェ フォション

【時間】 ランチタイム/11:30～15:00(L.O.14:30)

ディナータイム/17:00～22:00(L.O.21:30)

※6月7日(月)現在は時短営業のため、20:00(L.O.19:00)までの営業となります。

【料金】 ランチコース/「メニューフォション」4,950円、「メニューディスカバリー」7,150円、
 「メニューシェフ」9,350円

ディナーコース/「メニューフォション」9,350円、「メニューシェフ」13,200円

※料金はすべて税金・サービス料込



■ 「Restaurant Grand Café FAUCHON / レストラン グラン カフェ フォション」 10F

ホテル最上階に位置する「レストラン グラン カフェ フォション」では、美食のひとつをお楽しみいただくために、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。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。フォションの歴史を受け継ぐパリ直伝レシピのもと、グルメホテルの名にふさわしい美食のひとつをお楽しみください。



「Restaurant Grand Café Fauchon」 / 店内

- ・ 営業時間：ランチタイム／11:30～15:00(L.O.14:30)
ディナータイム／17:00～22:00(L.O.21:30)
※現在は時短営業のため、20:00(L.O.19:00)までの営業
- ・ 席数：52 席
- ・ 価格：ランチコース／¥4,950～、ディナーコース／¥9,350～
※すべて税金・サービス料込

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：ベストリー&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： 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
- ◎公式 HP： <https://hotelfauchonkyoto.com/>





ファッションについて

130年の歴史を誇るファッションは、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ル・ランベールなどが就任しています。

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.fauchonhotels.com/>

<ファッション 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でもパリの景色が楽しめます。住所：11 Place de la Madeleine, 75008 Paris, France



ファッション ホテル パリ客室

※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場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。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。

※ファッションホテル京都では従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

<報道関係者からのお問い合わせ>

ファッションホテル京都 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