



NEWS RELEASE

報道関係各位

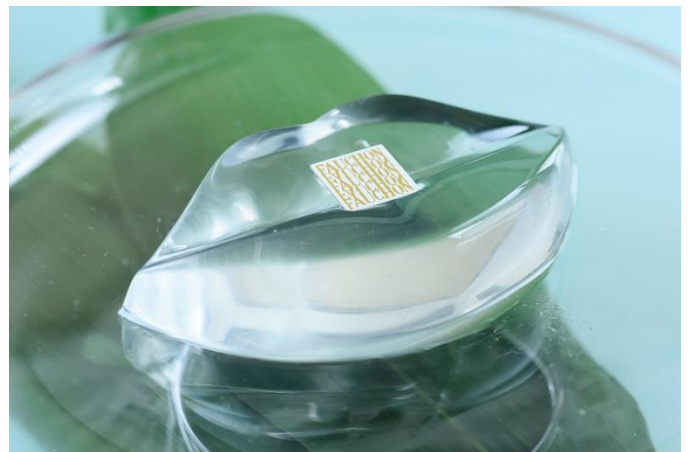
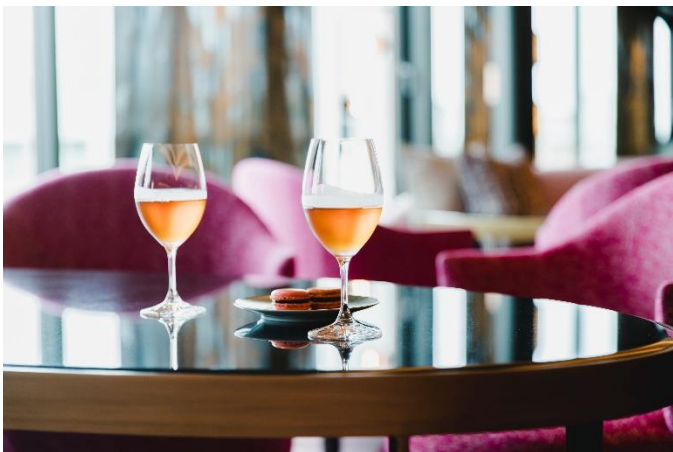
2026年4月24日
フォションホテル京都

暑い夏をひんやり涼しく過ごすためのフォション夏グルメが盛りだくさん 「フォションビアガーデンセット」「ピーチサマーアフタヌーンティー」 ぷるぷるスイーツ「ビズビズ 千年水」「桃の千年水ゼリー」「桃パフェ」 人生最愛の紅茶に出会えるかも？アイ스티ーセレクションも開始

パリ発祥の美食ブランド フォションによるグルメホテル「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、この夏、暑い夏を涼しく快適に過ごすための夏限定フォショングルメを販売いたします。

ティーサロン「サロン ド テ フォション」では6月20日(土)より和歌山県産・紀の里の桃をふんだんに使用した「ピーチサマーアフタヌーンティー」、バー「ル バー フォション」では6月1日(月)よりフォションビールが付いた「フォションビアガーデンセット」、「ベストリー&ブティック フォション」では6月20日(土)より「ビズビズ 千年水」「桃の千年水ゼリー」「桃の千年水パフェ」のご提供を開始いたします。

また、レストラン「グラン カフェ フォション」では、5月7日(木)よりランチやディナーに合わせてお楽しみいただけるフォションアイ스티ーセレクションをご提供いたします。





暑さを忘れる涼しく優雅な時間へ、ひんやりと涼感あふれる夏のグルメセレクション

■ みずみずしい桃を楽しむ「ピーチサマーアフタヌーンティー」

昨年好評を博した、「紀の里の桃」を使用したピーチアフタヌーンティーをこの夏再びフォションホテル京都でお楽しみいただけます。

パティシエおすすめのスウィーツは、フランス語で桃と名付けられた桃の形の「ラ・ペシュ」。ピンクに色付けされたホワイトチョココーティングの愛らしい桃の中には、爽やかなフロマージュブランのムースと紀の里の桃の果肉コンポートが入ったベリーのジュレが隠れています。口の中でほどけるなめらかな口当たりをご堪能ください。セイボリーにも桃を取り入れ、爽やかで夏にふさわしい味覚がバラエティー豊かに並びます。「桃のヴィシソワーズ 生ハム添え」は冷たい桃のスープに生ハムの塩気が効いた、夏におすすめの一品です。

ホテルの井戸水「千年水」のゼリーと紀の里の桃や季節のフルーツで構成されたミニパルフェや、グランティーマスターによる特別製法で淹れるウェルカムアイスティーなど、涼やかな夏のティータイムを彩る紅茶とスイーツ・セイボリーのマリージュをお楽しみください。



【販売期間】2026年6月20日(土)～8月11日(火)

【店舗名】フォションホテル京都/サロン ド テ フォション

【時間】11時～13時、14時～16時、17時～22時(最終入店19時) ※各ご利用時間2時間制・要予約

【料金】お一人様 平日7,000円、土日祝7,500円 ※税金・サービス料込み

【メニュー】

<ウェルカムティー>「千年水」で淹れるグランティーマスター特製スペシャルウェルカムティー

<スイーツ>シェフおすすめマカロン/ラ・ペシュ/桃のピューレをとじ込めたタルト/桃とライチのジュレ/紀の里の桃のムースサンドショートケーキ/桃のパート・ド・フリユイ/紀の里の桃のパルフェ

<セイボリー>桃のヴィシソワーズ 生ハム添え/マリネサーモンと桃のタルトレット/トウモロコシのムース/トマトとバジルのキッシュ/鶏胸肉と紀州南高梅のサンドイッチ

<スコーン>プレーンスコーン/アッサムのスコーン/コンディメント

<フリーフロードリンク>フォションオリジナル紅茶とフルーツジュース、コーヒーをお好きなだけ

■ 選べるフォションビールが1本付いてくる「フォションビアガーデンセット」

全天候型・涼しい屋内で楽しむグルメなビアガーデン「フォションビアガーデンセット」の提供が6月1日(月)よりスタートいたします。

フレンチのテクニクで仕立てられたカナッペをつまみながら、ビールやハイボールなどフリーフロードリンクで喉の渇きを潤す夏のグルメ体験。今年はフォションのクラフトビールであるフォションビールがお一人様1本付いてくる特典をご用意しております。ホップのフルティーさ、丹後産のビーツを使用した色味、そして芳醇な味わいが特徴のエールビール「ラ・デリシューズ」と、フォションのアールグレイをふんだんに使用し、ベルガモットの上品で爽やかな香りがふんわりと広がる「アールグレイ フレッシュネス」。個性豊かな二つのフォションビールからお好きなフレーバーをお選びください。また、5名でのご利用につき1名が無料になる4+1(フォープラスワン)も実施いたします。

暑い日も雨の日もいつでも涼しく、ゆったりと過ごせる「ルバー フォション」にて、夏の夜のグルメを堪能してみませんか。



【販売期間】2026年6月1日(月)~9月30日(水)

【店舗名】フォションホテル京都/ル バー フォション

【時間】17時~23時 ※各ご利用時間2時間制・要予約

【料金】お一人様 6,800円 ※税金・サービス料込み、5名での利用につき1名無料

【メニュー】

<フード>野菜スティック 白味噌ディップ/ミックスナッツ/キッシュ/チェリートマトとモツァレラチーズ/スモークサーモンとブリニ/生ハムと季節のフルーツ/小エビのタルトレット/京都ポークのパテ・ド・カンパーニュ/オリーブ/サンドイッチ/フレンチフライ

※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

<フリーフロードリンク>生ビール、ハイボール、レモンサワー、ソフトドリンク、コーヒー、紅茶(ホット・アイス)をお好きなだけ

<特典>フォションビール お一人につき1本(2種からお好きなフレーバーを選択)

■ 人生最愛の紅茶に出会えるかも? コース料理と共に味わう「フォションアイ스티ーセレクション」

5月7日(木)より、レストラン「グラン カフェ フォション」にて、コース料理と共にフォションのアイ스티ーをお楽しみいただけるプランがスタートいたします。

フォションホテル京都のレストラン、ティーサロン、ブティックはすべて、日本紅茶協会の「おいしい紅茶の店」に認定されています。ホテル内で提供する紅茶の種類はすべてフランスのフォション紅茶。ホテルの井戸で汲み上げた京都の良質な地下水「千年水」を使用し、茶葉の種類によって抽出時間や水温を計算し尽くしたグランティーマスターのレシピで淹れるアイ스티ーは濁りや雑味がなく、まさに光り輝くような紅茶の味わいをご体感いただけます。

「こんなおいしい紅茶は初めて」と多くのお客様を魅了してきた一杯。グルメホテルならではの特別な出会いが、あなたの“人生最愛の紅茶”になるかもしれません。ランチやディナーとともに、奥深く豊かな紅茶の世界をご堪能ください。



【販売期間】5月7日(木)~通年提供

【店舗名】フォションホテル京都/グラン カフェ フォション

【時間】ランチ 11時30分~14時、ディナー 17時30分~20時

【料金】お一人様 コース料理に+1,250円 ※税金・サービス料込み

【内容】フォションアイ스티ーセレクション (グラス2杯)



■ 冷涼感あふれる京都の地下水「千年水」と桃のスイーツを販売、桃パフェも復活

ホテルの井戸でくみ上げるフォションホテル京都自慢の良質な地下水「千年水」による、冷涼感をたたえた期間限定スイーツを6月20日(土)より「ペストリー&ブティック フォション」にて、イートインで提供開始いたします。

フォショングネチャーのリップ型ケーキ「ビズビズ」の夏季限定フレーバー「ビズビズ 千年水」は、召し上がる前に黒蜜きなこや艶やかな赤色が美しいシロップでお好みにメイクアップを。「桃の千年水ゼリー」は紀の里の桃と季節のフルーツを千年水のゼリーで包み込んだ夏ならではのスイーツです。また、かつてティーサロンで提供された桃パフェが「桃の千年水パフェ」として今年復活いたします。ゴージャスなパフェは、みずみずしい紀の里の桃に加え、フォション紅茶「ハピネス！」の千年水ジュレ、赤桃のソルベ、ミルクアイスで構成され、味変にバジルシロップをお付けいたします。口の中で溶け合うひんやり食感と桃の甘さが融合する夏におすすめの一品です。

ひんやりと冷たく、ぷるんと弾む食感やジューシーな桃の果汁があふれる冷涼感たっぷりの夏スイーツをお楽しみください。



【販売期間】2026年6月20日(土)~8月11日(火)

【店舗名】フォションホテル京都/ペストリー&ブティック フォション

【時間】10:00~18:00

【料金】ビズビズ 千年水 1,200円(小菓子付) / 2,000円(ケーキセット)

桃の千年水ゼリー 780円

桃の千年水パフェ 2,400円(クッキー付) / 2,800円(ドリンク付き)

※税金・サービス料込み、各日数量限定、すべてイートインに限る

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

フォションについて

1886年パリで生まれ、130年の歴史を誇るフォションは、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.fauchonhospitality.com/>

ワールド・ブランズ・コレクション ホテルズ&リゾーツ株式会社について

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・経營業務はじめ、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。変更になる場合がございます。

<本リリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

ワールド・ブランズ・コレクション ホテルズ&リゾーツ株式会社 /フォションホテル京都

マーケティングコミュニケーション：栢（かや）加奈子

TEL：075-585-5679 Email：wbc_pr@wealth-mngt.com