



NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 10 月 2 日
フォションホテル京都

フォションホテル京都限定 京焼フェーブ付き「ガレット デ ロワ」と新春アイテムを販売
「ガレット デ ロワ」は 2026 年 11 月 1 日より予約開始、
「フォションニューイヤーバッグ」は 2027 年 1 月 1 日より数量限定販売

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、2026 年 11 月 1 日(日)より京焼フェーブ付きオリジナル ガレット デ ロワの予約受付を開始いたします。また、ホテルオリジナルの福袋「フォションニューイヤーバッグ」を 2027 年元日より販売いたします。



フォションホテル京都の年末年始企画 概要

■ オリジナル京焼フェーブ付き「ガレット デ ロワ」

新年1月6日の「公現祭」に食されるフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」は、香ばしく焼き上げたパイ生地アーモンドクリームをたっぷり詰めた、祝いの席にふさわしいお菓子です。中に入っているフェーブという小さな陶器の人形を引き当てた人は、その日一日王様として祝福され、幸福な一年を過ごせるといわれています。

フォションホテル京都の「ガレット デ ロワ」は、オリジナルの京焼フェーブ付きで毎年ご好評をいただいている新春の人気商品です。昨年、予約受付終了を待たずに完売した人気のラインナップを、2027年も2種類のフレーバーでご用意いたします。

一つはサクサクとしたパイ生地アーモンドクリームをたっぷり詰めた、伝統的な味わいの「オリジナル」。もう一つは明治41年創業、京都・中村製菓所の白あんを使用したフィリングと甘酸っぱいいちごが織りなす和風フレーバーです。

地元・京都の陶芸家によってひとつひとつ製作される2027年のフェーブは干支の未とマカロンをモチーフにした唯一のデザイン。どのフェーブが入っているかは開けてからのお楽しみ。新年の運試しとともに、フォションホテル京都ならではの「ガレットデロワ」をご堪能ください。



新年を祝うフランスの伝統菓子＜2種＞の詳細

・ガレット デ ロワ オリジナル、ガレット デ ロワ 白あんいちご 2種 ※各限定100台販売予定
＜料 金＞オリジナル 4,200円（税込）、白あんいちご 4,800円（税込） ※配送の場合、送料別
＜サイズ＞直径約15cm

＜ご予約期間＞2026年11月1日(日)～2027年1月28日(木)まで ※数量限定、無くなり次第終了

＜ご購入方法＞店頭受取り／配送受取り

＜お渡し期間＞2027年1月4日(月)～1月31日(日)まで

※配送受取は1月6日(水)以降で指定が可能となります。

＜ご予約方法＞

▶電話: 075-751-7711（フォションホテル京都代表／10：00～18：00）

▶オンライン予約: <https://hotelfauchonkyoto-onlineshop.raku-uru.jp/item-list?categoryId=113701>

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

営業時間／10：00～18：00

■ガレット デ ロワご予約に際してのお願い

※ご予約は、お渡しの3日前までをお願いいたします。

※お電話予約の場合、お電話の時点ではご希望商品の確保のみとなり、ご予約確定はご来店の上、ご入金いただいた時点で確定となります。

※お渡し3日前までにご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。

※ガレット デ ロワ購入は受注生産の為、事前決済のみ可。受け取り当日のご入金不可。

※前日・当日のキャンセル料は100%頂戴いたしますこと予めご了承願います。

■ オリジナル福袋「フォションニューイヤーバッグ」

毎年恒例のホテルオリジナル福袋「フォションニューイヤーバッグ」を、2027年1月1日（金）より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。

毎年ご好評をいただいている本福袋には、バリエーション豊かなアイテムに加え、フォションホテル京都のレストランペアご招待券や宿泊券など、豪華な特典をご用意。何が当たるかわからないワクワク感も魅力のひとつです。

数量限定の「フォションニューイヤーバッグ」で、新年の幸運をつかむ特別なひとときをお楽しみください。





【販売期間】 2027年1月1日(金)～2027年1月8日(金)

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

【営業時間】 10:00～18:00

【料 金】 10,000円、50,000円、100,000円 ※料金はすべて消費税込

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。

※オフィシャル HP はこちらから：<https://hotelfauchonkyoto.com/>

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。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（ウェルス・マネジメントグループ）におけるホテルビジネスの中核を担う企業として「日本発、世界に選ばれるホテル事業の実現」を使命に掲げ、世界中の魅力あるホテルブランドと連携しホテルの開発・経営・運営に取り組んでいます。大手グローバルホテルチェーン本部と同等の機能・組織をもってホテルオペレーターと協働し、人材の採用支援・教育研修、売上拡大のためのマーケティング・セールス・PRなどホテルに関する様々な業務を包括的にサポート。世界的ホテルブランドの日本における成長と発展



を支援します。現在、関西地区 7 ホテルを経営・運営中。また、ホテルへの投資・開発のアドバイザリー業務から、ホテル物件の一括借上「マスターリース」も実施。運用形態に関するアドバイスとアレンジにより、ホテルオーナーである投資家皆様の運用ニーズにお応えします。

※公式 HP : <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。

＜この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 加奈子 | KAYA Kanako
Mobile : 070-1514-6606 E-mail : kaya@wealth-mngt.com