

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021 年 3 月 16 日

ウェルス・マネジメント株式会社

「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」をコンセプトとした
日本初・世界 2 軒目となる「フォションホテル京都」
本日 2021 年 3 月 16 日（火）グランドオープンいたしました



「スーパリアルーム」



「Pâtisserie & Boutique Fauchon」店内

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 総支配人：大石博史）が、2021 年 3 月 16 日（火）に開業いたしました。

当ホテルは地上 10 階建てで「Fauchon meets Kyoto. feel Paris.」をホテル全体のコンセプトとしたオンリーワンホテルです。フォションのブランドカラーであるフォションピンク、ホワイト、ブラック、ゴールドを西洋の素材と日本の素材、技術で表現し、パリと京都を融合させたラグジュアリーでモダンなデザインを施した全 59 室のゲストルームをご用意しております。

3 月 16 日（火）午前 10 時より、ホテル内 1 階大階段にて、オープニングセレモニーを実施し、ホテルオーナー会社であるウェルス・マネジメント株式会社 代表取締役社長 千野和俊は、「本日はフォションホテル京都の開業セレモニーに お越しいただき、誠にありがとうございます。まずは、本日の開業まで多大なるご尽力を賜りました関係者の皆さまとホテルスタッフに、深く御礼を申し上げます。このホテルのコンセプトは、「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」です。京都の街を大いに楽しんで頂いたあと、このホテルに帰ると「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していただけます。京都の街とパリのたくさんの共通点をホテルのホスピタリティやデザインに込めておりますので、ぜひ、唯一無二のホテルをお楽しみ頂ければ幸いです。」と挨拶をいたしました。

また、京都市市長 門川大作様、在京都フランス総領事・アンスティチュ・フランセ関西館長 ジュール・イルマン様にご祝辞を頂戴した後、河原町グリーン商店街振興組合 会長 早瀬善男様、フォションジャパン COO エムリック ロザック様、に加え、株式会社ホテル W マネジメント 代表取締役社長 近持淳、フォションホテル京都 総支配人 大石博史も出席し、

開業を記念した7名によりテープカットを執り行いました。

■ウェルス・マネジメント株式会社 代表取締役社長 千野和俊 挨拶全文

本日はフォションホテル京都の開業セレモニーにお越しいただき、誠にありがとうございます。

まずは、本日の開業まで多大なるご尽力を賜りました関係者の皆さまとホテルスタッフに、深く御礼を申し上げます。

また、本日は大変お忙しい中、多くの皆様のご臨席を得ましたことを、心より厚く御礼申し上げます。

当ホテルのコンセプトは、「FAUCHON Meets Kyoto. Feel Paris.」です。京都の街を大いに楽しんで頂いたあと、このホテルに帰ると「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していただけます。京都の街は、実はパリと沢山の共通点があります。例えば鴨川とセーヌ川、教会と神社仏閣、紅茶や茶道、フランス料理と京料理など。このようなたくさんの共通点を、ホテルのホスピタリティやデザインに込めました。ぜひ、唯一無二のホテルを体感いただければ幸いです。

最後になりますが、ご臨席いただきました皆さまのご健勝とご発展を祈念するとともに、皆さまの温かいご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。以上、関係者を代表致しまして開業のご挨拶とさせていただきます。本日はありがとうございました。



「テープカットセレモニーの様子」



「フォトセッションの様子」

フォションホテル京都詳細

「食を通してパリと京都の魅力を感じる」

フォションホテル京都には、フレンチレストラン、ティーサロン、ペストリーなどを購入できるショップが揃い、グルメを存分にお楽しみいただけます。

■「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、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。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、一日をととしてグルメホテルの名にふさわしい美食のひとときをお楽しみください。

- ・ 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：朝食セット／¥2,750～、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
- ※現在は時短営業のため、21:00(L.O.20:00)までの営業となります。



「Restaurant Grand Café Fauchon」 / 店内

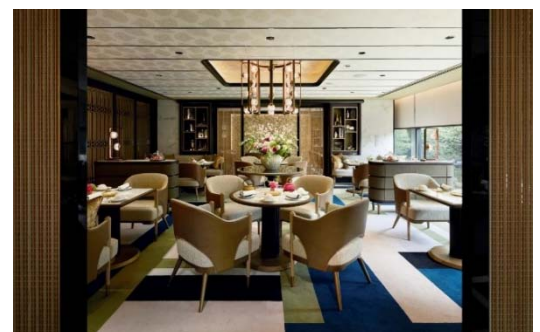


京都丹波産鶏胸肉のヴァーブル
桜葉ペーストとマッシュポテト

■「Salon de Thé Fauchon/サロン ド テ フォション」2F

ロビーを抜け階段を上ると目の前に広がる2階ティーサロン「サロン ド テ フォション」。さりげなくピンクを配するなど、パリと京都がエレガントに癒合する、日常とは一線を画したくつろぎの空間が広がります。フォションホテルパリで人気の「アフタヌーンティー」は京都バージョンで登場。その他パリで人気のシグネチャースイーツやマカロン、京都の夜をイメージした限定フレーバーティーなど、さまざまにご用意。

- ・ 営業時間：11:00～20:00(L.O.)
- ・ 席数：34 席
- ・ アフタヌーンティー
 価格／¥5,000 ※税金・サービス料込



「Salon de Thé Fauchon」 / 店内



アフタヌーンティー

■「Pâtisserie & Boutique Fauchon/ペストリー&ブティック フォション」1F

ホテル1階にあり、ご滞在ゲスト以外でも気軽に立ち寄っていただける、ファッションピンクのファサードが印象的なペストリーブティック「Pâtisserie & Boutique Fauchon (ペストリー&ブティック フォション)」。フォションの顔ともいえるスイーツやペストリーなどが、まるで宝石のようにショーケースに並びます。フランスから取り寄せた商品を購入できるほか、日本ではここでしか購入できない、パリ直輸入の特別なフォションマカロンや紅茶も数多く取り揃えます。大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美、ちょっとしたお持たせなどにおすすめです。イートインスペースもご用意。表通りを眺めながら気軽にフォションの美味しさに触れていただけます。

- ・営業時間：11:00～20:00(L.O.)
- ・価格：テイクアウト商品／
マカロン BOX ￥1,836 (税込み) ～
紅茶「フォションブレンド」1缶 ￥2,592 など多数ご用意
- ・イートインスペース：4席

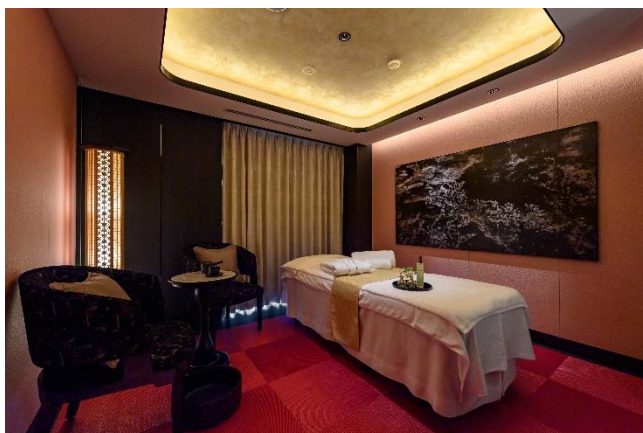


「Pâtisserie Boutique Fauchon」 / 店内

「日本とパリの美のスペシャリストによる最高峰スパ」

ホテルの3Fにはフォションブランドとして世界初出店のスパ「Le Spa Fauchon/ル スパ フォション」が開業いたします。

■「Le Spa Fauchon/ル スパ フォション」3F



「Le Spa Fauchon」 / 店内



フォションホテル京都オリジナルオイル

3階の「Le Spa Fauchon (ル スパ フォション)」は、フォションブランドとして世界初出店となるスパ。国内外のラグジュアリーホテルでスパを手掛ける業界最大手、株式会社クレドインターナショナルが運営を行います。プロダクトやメニューの開発・監修は、パリで数々の5つ星ホテルスパやアメニティを手掛け、今回日本初上陸となるプレミアムコスメブランド「KOS PARIS (コスパリ)」と、株式会社クレドインターナショナルが共同で行います。「希少価値の高い植物の効果を

利用した、コスメティック製品をつくりたい」という、創業者の情熱から誕生したプレミアムコスメティックブランド KOS PARIS。KOS PARIS が手掛ける配合は、世界中から厳選した素材の効果を最大限かつ最優先に生かすよう考えられています。

プロダクト開発には、パリでトップセラピストとして活躍する Yuki INOTSUME（ユキ イノツメ）氏の共感を得ることができました。『人と自然がより健やかに美しく』を探究すべく、世界中の伝承民間療法や最先端栄養学など健康と美容、ウェルネスに関わる分野を幅広く学び実践する彼女。トップセラピストとして活躍していた世界的ラグジュアリーホテルグループにて心身+芯バランスに注目したオリジナルメニューを開発、発表し大反響を得ました。そんな彼女と、KOS PARIS のコラボが実現。高い品質を誇る KOS PARIS のオイルに、INOTSUME 氏がフランスで培ってきた経験を基に日本人の肌質や好みを反映させた、フォションオリジナルオイルは注目です。

・営業時間：11：00～20：00／不定休

【メニュー】

- ・ FAUCHON シグネチャーボディトリートメント（60 分）¥17,000／（90 分）¥22,000
- ・ エクセレントシークレットフェイシャル&ボディ（150 分）¥55,000
- ・ エクセレンスシークレットボディ（90 分）¥32,000
- ・ ユースボディトリートメント（60 分、ピーリングなし）¥19,000／（90 分、ピーリングあり、シャワーあり）¥25,000
- ・ フォションホテル京都オリジナルオイル ¥8,500

※他フェイシャル、オプションメニューあり

※上記価格はすべて税金・サービス料別

■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（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
- ◎公式 HP：<https://hotelfauchonkyoto.com/>

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。

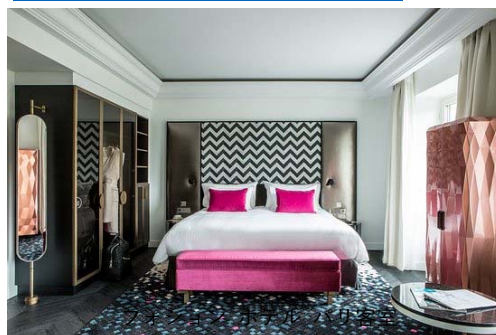
フォション ホスピタリティについての詳細はこちらをご覧ください： <https://www.fauchonhotels.com/>

<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/>



<本件ニュースリリースのお問合せ先>

ウェルス・マネジメント株式会社 総務部 03-6229-2129

免責事項

・本件ニュースリリースは、本書開示日における情報の提供を目的としたものであり、投資の勧誘を目的としたものではありません。実際の投資に際しては、ご自身の判断と責任において投資判断を行っていただきますようお願いいたします。

・本件ニュースリリースは、投資家の皆様がいかなる目的にご利用される場合においてもご自身のご判断と責任においてご利用されることを前提にご提示させていただくものであり、当社はいかなる場合においてもその責任は負いません。

・本件ニュースリリースには、当社グループの計画等将来に関する記述が含まれております。これらの将来に関する記述は、作成時点において入手可能な情報に基づいており、様々なリスクや不確実性が内在しています。したがって、実際の業績等は様々な要因により大きく異なる可能性がありますことをご承知おきください。