



和歌山県・紀の川市

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にて「紀の川はっさく」を使用したメニューを提供！

紀の川市では、紀の川市産ブランドの認知度向上と販路開拓を目的に、市産農産物を使用した企業とのコラボ商品の販売に向けた取組みを行っています。このたび、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)が贈る春限定企画のひとつに、日本一の生産量を誇る「紀の川はっさく」を使用したメニューが提供されています。

今後も企業と連携した商品開発を推進し、紀の川市産農産物の魅力を発信していきます。

■フォションフレンチを通して感じるうらかな春の訪れ

フォションホテル京都の最上階に位置する「グラン カフェ フォション」では、春爛漫の東山を望みながらの優雅なランチや、シックで落ち着いた空間でいただくエレガントなディナーコースなど、春のフォションフレンチが提供されています。ランチフォションの前菜には、フォションのブランドカラーピンク色に染められたサーモンマリネに爽やかに酸味まろやかな紀の川の八朔を合わせた一品が味わえます。

【販売期間】2026年3月1日(日)～2026年5月6日(水)

【店舗名】フォションホテル京都10階「グラン カフェ フォション」

【時間】ランチ11:30～14:00、ディナー17:30～20:00 ※要予約

【料金】お一人様 ランチ 6,000円～ ディナー 15,000円～ ※税金・サービス料込み

【メニュー】ランチフォション

アミューズ

前菜/フォション風サーモンマリネ

春野菜と紀の川はっさくのみもザサラダ



温前菜/ホタルイカと筍のリゾット仕立て

メイン/桜鯛のポワレ プティポワフランセーズと柚子味噌 または

京つけもの西利の「発酵甘麴」で漬けた糸島豚のロティと新じゃがいものリヨネーズ

デザート/季節のビスビス

詳細については、フォションホテル京都オフィシャル HP をご覧ください。

<https://hotelfauchonkyoto.com/>

【本件に関する問い合わせ先】

和歌山県 紀の川市役所 農林商工部農業振興課 担当:和泉・妹背

TEL:0736-79-3902 FAX:0736-79-3928 E-MAIL:k080500-001@city.kinokawa.lg.jp

