

---

**ウェスティン都ホテル京都**  
**【1日5組限定】神戸・御影のフランス菓子の名店**  
**「マモン・エ・フィーユ」のフレンチビスキュイ付き宿泊プラン販売**

---

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2022年4月15日（金）から5月14日（土）までの期間、「マモン・エ・フィーユ」のフレンチビスキュイ付き宿泊プランを販売します。

神戸・御影のフランス菓子の行列のできる名店である「マモン・エ・フィーユ」の入手困難な「フレンチビスキュイ」と、館内レストランやエステサロンでご利用いただけるホテルクレジット1万円分の特典がついた期間限定の宿泊パッケージを1日5組限定でご提案します。

当ホテルで人気のジュニアスイートのお部屋でご滞在いただける特別プランで、ぜひご体験ください。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部  
〒605-0052 京都市東山区粟田口華頂町1  
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

## 別紙

### ■実施概要

【販売期間】2022年4月15日(金)～5月14日(土)

【料 金】1名様利用 80,216円～、2名様利用 86,856円～

※いずれもジュニアスイート 1室1泊あたり サービス料・諸税込

【特 典】

- マモン・エ・フィーユの「フレンチビスキュイ(内容量 245g)」(一滞在・一室につき 1 缶プレゼント)
- ホテルクレジット 10,000円分(一泊・1室につき)
- ご朝食
- クラブラウンジアクセス

ホテルクレジットをご利用いただける施設

<レストラン>

- ・2階 オールデイダイニング 「洛空」
- ・2階 ティーラウンジ 「MAYFAIR」
- ・3階バー 「麓座」
- ・3階 ドミニク・ブシェ キョート 「ル・レストラン」
- ・3階 ドミニク・ブシェ キョート 「ル・テッパンヤキ」
- ・インルームダイニング

<サロン>

- ・6階 Beauty & Relaxation ソティス ウェスティン都ホテル京都
- ・6階 リトリートサロン 「Le Jardin Sothys」(SPA「華頂」併設)



【宿泊パッケージ詳細】

<https://bit.ly/37Af1Fr>

※写真はイメージです。

※表記料金には諸税とサービス料が含まれています。

※開催日、スケジュールを変更する場合があります。

※当ホテル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。

### ■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 客室セールス

営業時間 8:00～18:00

TEL: 075-771-7201

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

## ご参考

～Maman et fille (マモン・エ・フィーユ)～

フランス語で“母と娘”を意味する Maman et fille (マモン・エ・フィーユ)。

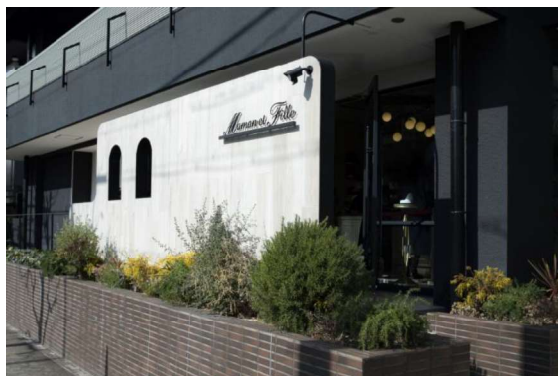
お母様が作るお菓子を食べて育ったオーナーパティシエの松下奈保が、フランスから帰国後にお母様と一緒に京都で焼き菓子店を立ち上げました。

その美味しさが評判となり、満を辞して 2017 年に神戸・御影に実店舗を構えてからは、遠方からも多くのファンが足を運び、連日行列ができるほどの人気ぶり。

選び抜かれた上質な素材、技術や手間を惜しみなく注ぎ、丁寧に手作りされた焼き菓子は、シンプルながら洗練された品格のある味わい、そして優しい温もりを感じます。

マモン・エ・フィーユ公式 HP

<https://me-f.jp/>



～マモン・エ・フィーユの「フレンチビスキュイ」～  
フランスの昔ながらのレシピに基づいて作られる本格ビスキュイ。

材料は上質な発酵バターと小麦粉、卵、砂糖のみと至ってシンプル。それゆえに、素材ひとつひとつのおいしさと丁寧な製法が際立ちます。

また、ビスキュイが入っている缶は、フランスの伝統的な幾何学模様のトリコロール柄をモチーフに、フランスらしいスタイリッシュさもある作品に仕上げられています。サクッとした歯触りや、発酵バターの芳醇な香りと新鮮な卵、小麦粉の豊かな風味をじっくりとお楽しみください。

