SAVOURY



セップ茸と栗のタルトレット
Tartelette aux cèpes et marrons

フランス料理定番の組み合わせセップ茸と栗のピューレを
閉じ込めたタルトレット。



生ハムのリエット
Rillettes maison

旨味たっぷりの自家製リエット。
タスマニアマスタードとコルニッションが爽やかなアクセント。



フォション風ウフマヨネーズ
Œuf mayonnaise à la framboise

茹で卵にラズベリーの鮮やかなマヨネーズとフレンチキャビアを合わせて。



オマール海老と根セロリのピューレ
Homard et céleri-rave

しっとり火を入れたオマール海老と根セロリのピューレ。
コンソメのジュレと赤玉ねぎのピクルスを添えて。



ブリードモーのサンドイッチ
Sandwich au brie de meaux et fruits secs

フランス産のチーズにドライフルーツやナッツ、
ハチミツの豊かな甘みを合わせたサンドイッチ。



スコーンナチュール / スウィートポテトスコーン
Scone nature / Scone à la patate douce



コンディメント
Condiment

フライドポテト +¥1,000
Frites



フォションシャンパン ロゼ +¥2,700
FAUCHON Champagne Rosé

フォションシャンパン ブリュット +¥1,600
FAUCHON Champagne Brut

※サービズ料、税金込み

SWEET



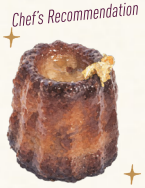
サンマルク
St. marc

表面をキャラメリゼし、チョコのクリームと生クリームのムース。



ビズビズ シェリー＝チェリー
Bisou Bisou chérie-cherry

チェリーのコンポートとショコラクリーム。
バニラムースのビズビズ。



アールグレイのカヌレ
Canelé earl-grey

アールグレイの香り高いカヌレ。



アップルティージュレクランブル
Crumbre pommes et gelee de thé pommes

フォションのアップルティーとりんごのクランブル。



ローズ・フランボワーズ
Macaron rose-framboise

マカロンの中に、ラズベリージャムと、ローズのクリーム。



タルト・ジャンドゥーヤ
Tarte chocolat gianduja

ジャンドゥーヤを贅沢に使用した滑らかなチョコレートタルト。



モンブラン
Mont-blanc

フランスとイタリアの栗を使った、贅沢なフランス風モンブラン。

1886 年、創業者オーギュスト・フォションが
フランス・パリのマドレーヌ広場に最初の食料品店を開きました。
そこから 140 年続くフォションの、創業 140 周年を祝うアフタヌーンティーです。
美食ブランドとしての歴史感じる美味しさをご堪能ください。

COMING NEXT

クリスマスアフタヌーンティー

2026.11.21 ～ 12.25



ご利用に応じたスタンプを貯めていただくと
無料のお食事券を進呈いたします。
まずは、LINE のお友だち登録をこちらからどうぞ。

ご予約・詳細はこちら

LINE 友だち追加はこちら

140 ANS

FAUCHON

PARIS

FAUCHON's 140TH ANNIVERSARY AFTERNOON TEA