

SAVOURY



罪深き森のタルトレット〜キノコのタルトレット〜
Tartelette aux champignons

サクサクのミニタルトにトリュフクリームと濃厚なキノコのマリネ

魔女街のパンキン煉瓦道〜カボチャのケーキサレ〜
Cake salé au potiron

しっとり焼き上げたカボチャのケーキサレに生ハムと
アクセントにカボチャの種を添えて



ドールの黒い涙〜スモークサーモンとウズラのプリニ〜
Blini au saumon fumé et œuf de caille

プリニの上にスモークサーモンとウズラの卵を乗せ
竹炭マヨネーズと金箔パウダーでハロウィンらしくミステリアスな演出

ヴァンパイア・ルージュ〜ピーツポターージュ〜
Potage de betterave

ピーツピューレで真空した林檎の角切りとエディブルフラワーを



黒騎士のランチ〜ローストビーフと紫キャベツのオープンサンド〜
Tartine au roast-beef et au chou rouge

香ばしく焼き上げたチャパタにチリソースを塗り、
紫キャベツを巻いたしっとりローストビーフをトッピング



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 (サービス料、税金込み)
Frites

SWEET

★ Chef's Recommendation



ハロウィンマカロン
Macaron d'Halloween

可愛いバイカラーのマカロンラズベリージャムとバニラクリーム

呪いの森のカヌレ〜カボチャのカヌレ〜
Canelé au potiron

甘くかぼちゃの香るカヌレ



★ Chef's Recommendation



ゴーストベイビー〜洋ナシジャムとバニラのギモーブ〜
Guimauve à la vanille et à la confiture de poire

洋梨の芳醇な香りとふわふわのマシュマロポンボン

こうもりの棲む漆黒の洞窟ロール
〜カシスとチェリーのロールケーキ 栗のクリーム入り〜
Biscuit roulé au cassis et à la cerise, crème de marron

ロール生地とフランス栗のクリーム
カシスとチェリーの甘酸っぱさがアクセント



眠り姫のダーク・グレイブ
〜バニラムース 赤ワインといちじく仕立て〜
Mousse à la vanille, au vin rouge et aux figues

バニラムースの中に赤ワインジュレとプチプチ食感のいちじく煮

魔女のブラッディポジション〜巨峰のジュレ〜
Gelée de raisin Kyohō

ぶどうのジュレと千年水ジュレのベリーヌ



蘭の舞踏会/パルフェ〜ブラウニーとラズベリークリーム
フォションティーアイスとチョコの蜘蛛の巣を添えて〜
Brownie et crème à la framboise, glace au thé FAUCHON et décoration en chocolat

チョコソースとクランブル、ブラウニーの上に
レッドフルーツアイスとラズベリーのガナッシュモンテ

HALLOWEEN

Afternoon Tea Menu

COMING NEXT

ファッション創業 140 周年記念アフタヌーンティー



2026.11.1 ~ 11.20

ご予約・詳細はこちら



クリスマスアフタヌーンティー



2026.11.21 ~ 12.25

ご予約・詳細はこちら

