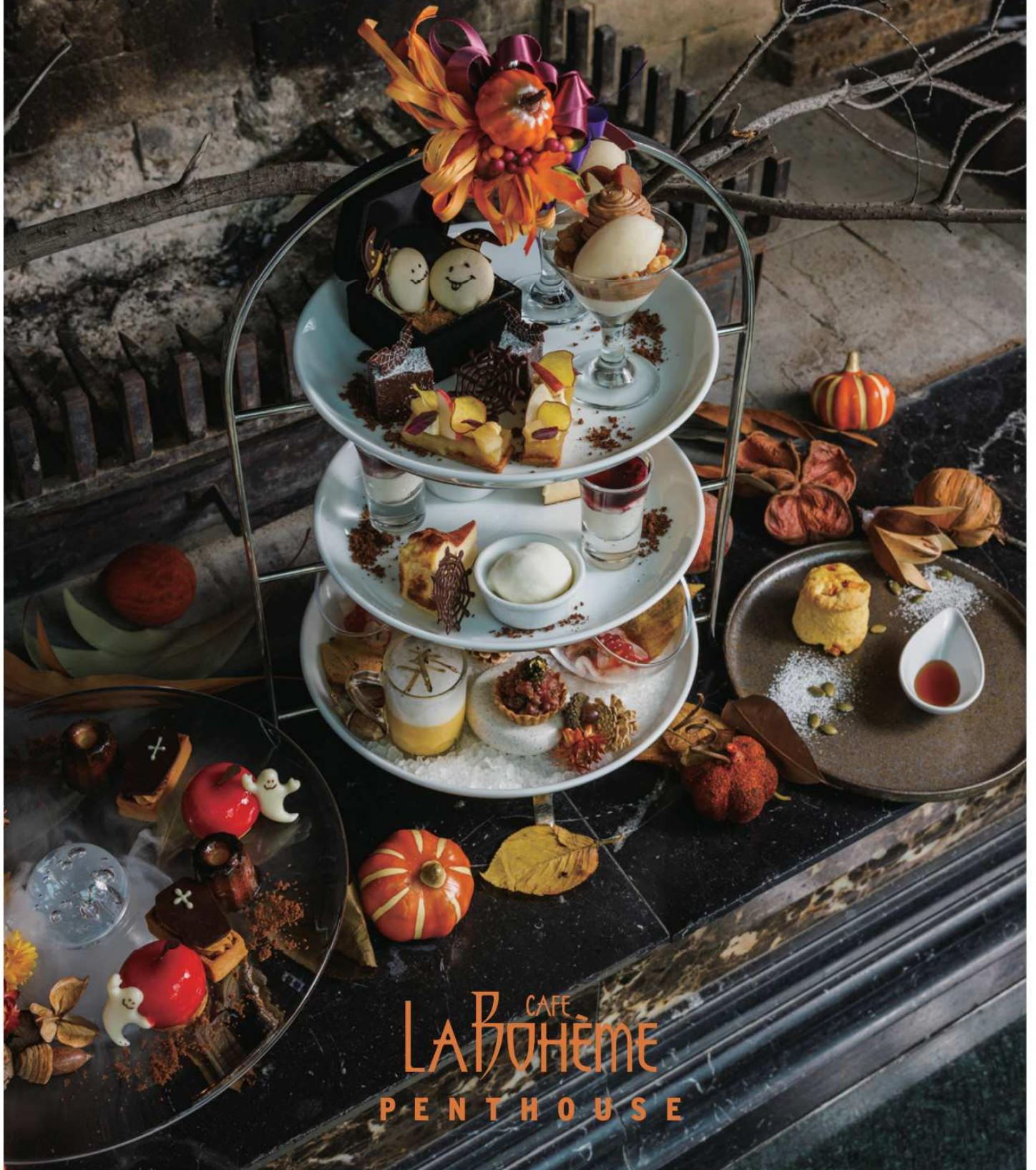


Afternoon Tea Menu HALLOWEEN 2022

お一人様 ¥4,500 (税込¥4,950)



CAFE
LA BOHÈME
PENTHOUSE



上段 Top

モンブランパフェ

Mont Blanc Parfait

おばけマカロン (オレンジとチョコのガナッシュ)

Ghost Macaron (Orange & Chocolate Ganache)

りんごとさつまいものパイ

Sweet Potato Apple Pie

ガトーショコラ

Gateau Chocolat



中段 Middle Tier

巨峰とクレームダンジュのヴェリーヌ

Grape & Crème d'Ange Verrine

バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

フロマージュブランのシャーベット

Fromage Blanc Sherbet



下段 Lower Tier

特選牛のタルタルとキャビアのタルト

Special Beef Tartare Tart topped with Caviar

南瓜の冷製スープ トリュフのカプチーノ

Pumpkin Cold Soup topped with Truffle Cappuccino

カンパチのカルパッチョ いくらソース

Amberjack Carpaccio Salmon Roe Sauce



季節のスペシャルプレート Seasonal Special Plate

カヌレ 毎日焼き立ての大人気のカヌレ

Canelé

キャラメルりんごのムース

Caramel Apple Mousse

棺のタルト

(キャラメルパティシエールと黒いちじくの
コンフィチュール)

Coffin tart (Caramel Custard & Black Fig Confiture)



季節のスコーン Seasonal Scones

カボチャとローズマリーのスコーン メープルシロップ

Pumpkin & Rosemary Scones with Maple Syrup

乾杯酒 Welcome Drink

ハロウィンカクテル

オレンジ、パイン、マンゴー、ブルーキュラソー

Halloween Cocktail

Orange Juice, Pineapple Juice, Mango Juice, Blue Curacao

※ノンアルコール可

This cocktail can be changed to alcohol-free.

ドリンク Drink

Tea

・オーガニックダージリンエステート

Organic Darjeeling

ヒマラヤの高地で育てられ、ほのかに甘く華やかな香りのクオリティシーズンの茶葉だけを選んでブレンド。琥珀色の香り高いダージリンです。

・ジンジャーツイスト

Ginger Twist

ジンジャー、レモングラス、トロピカルフルーツとミントが作り出す調和のとれたブレンド。朝鮮人参がアクセントの切れのある味わいです。

・カモミールシトラス

Chamomile Citrus

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。

・オーガニックアフリカネクター

Organic African Nectar

南アフリカ産の有機ルイボスにハイビスカスの花などをブレンド。甘く華やかな香りが印象的なハーブティーです。

・オーガニックアールグレイ

Organic Earl Grey

ゴールドenchップを使用した芳醇な紅茶に一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

・ワイルドベリーハイビスカス

Wild Berry Hibiscus

ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。ブルーベリーと完熟したストロベリーで濃厚な香りを加えたフルーツハーブティーです。

Other

・コーヒー

Coffee

・エスプレッソ

Espresso

・カフェラテ

Cafe Latte

・アイスカフェオレ

Cafe au Lait

・アイスコーヒー

Iced Coffee

・アイ스티ー

Iced Tea

・アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea

・トニックウォーター

Tonic Water

・ジンジャーエール

Ginger Ale

・コーラ

Cola

・アップルジュース

Apple Juice

・オレンジジュース

Orange Juice

・マンゴージュース

Mango Juice

・クランベリージュース

Cranberry Juice

・パインジュース

Pineapple Juice

・グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

テイクアウトケーキ（1ホール） Take Out Cake (1 hole)



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

表面はこんがり、中はトロッ。
甘さ控え目なのに、
クリーミーで濃厚なバスクチーズケーキ。

¥2,500 (税込¥2,750)



ガトーショコラ

Chocolate Cake

仏ヴァローナ社の最高級のチョコレートを使用。
生チョコのように濃厚な、とろける食感の
ガトーショコラ。

¥2,500 (税込¥2,750)

CAFE
LA BOHÈME
PENTHOUSE

カフェラ・ボエム ペントハウス

TEL 050-5444-5931

OPENING HOURS

11:30~24:00 (L.O. Food 23:00 / Drink 23:30)