

Afternoon Tea  
Winter 2022



CAFE  
**LA BOHEME**  
PENTHOUSE



## 上段 Top

---

### タルトタタンのパフェ

Tarte Tatin Parfait

### 雪だるまのマカロン (柚子クリーム)

Snowman Macaron (Yuzu Cream)

### バニラとマスカルポーネのタルトムース

Vanilla & Mascarpone Tart Mousse

### チョコレートとオレンジのムース

Chocolate Orange Mousse



## 中段 Middle Tier

---

### フロマージュブランのヴェリーヌ (白ワインジュレとベリー)

Verine Fromage Blanc

### バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

### ガトーショコラ

Gateau Chocolat



## 下段 Lower Tier

---

### 特選牛のタルタル キャビア添え タルト仕立て

Special Beef Tartare Caviar Tart

### カボチャとトリュフのスープ 淡雪仕立て

Pumpkin Truffle Soup Light Snow Style

### 鮮魚のカルパッチョ いくらと花穂紫蘇

Carpaccio topped with Salmon Roe & Shiso Flower



## 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

### マロンのブッシュドノエル

Chestnut Buche de Noel

### いちごミルクアイス

Strawberry Milk Ice Cream



## 季節のスコーン Seasonal Scones

### クランベリーとホワイトチョコのスコーン ホイップバタークリーム

Cranberry & White Chocolate Scones with Whipped Butter Cream

## 乾杯酒 Welcome Drink

### ノエル

Noël

※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

ゴールデンチ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の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、中はトロツ。  
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・ポエム ペントハウス

TEL 050-5444-5931

OPENING HOURS

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