Strawberry
Afternoon Tea
CAFE
LA BOHÈME
PENTHOUSE

上段　Top

ストロベリーパフェ
Strawberry Parfait

いちごマカロン
Strawberry Macaron

いちごムース
Strawberry Mousse

いちごとマスカルポーネのクリーム大福
Strawberry & Mascarpone Cream Daifuku

中段　Middle Tier

桜のヴェリーヌ
Cherry Blossom Verrine

バスクチーズケーキ
Basque Cheese Cake

カヌレ
Canelé

下段　Lower Tier

長谷川マッシュルームとイベリコベーコンのキッシュ
トリュフ風味
Hasegawa Mushroom & Iberian Bacon Quiche Truffle Flavor

タスマニアサーモンと北海マスカルポーネのムース
いくら添え
Tasmanian Salmon & Mascarpone Mousse with Salmon Roe

大山鶏のハム仕立て、トンナートソース
Daisen Chicken Ham Tonnato Sauce

季節の冷製スープ
Seasonal Cold Soup

季節のスペシャルプレート　Seasonal Special Plate

ボンボローニ　レモンクリーム
Bomboloni Lemon Cream

いちごのチョコタルト
Strawberry Chocolate Tart

ピスタチオのアイス
Pistachio Ice Cream

季節のスコーン　Seasonal Scones

抹茶スコーン　黒蜜ソース
Matcha Scones with Black Honey Sauce

乾杯酒　Welcome Drink

スパークリングワインまたはいちごミルク (ノンアルコール)
Sparkling Wine or Strawberry Milk（Non-Alcohol）

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。

- **オーガニックアフリカンネクター**
  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。

- **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。

- **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。

- **カモミールシトラス**
  Chamomile Citorus
  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。

- **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
- **アイスティー** 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）