

アルコール

☒ 使用無し ☒ 香り付け程度 ☒ 使用

CHOCOLAT



Bon Bon Chocolat

ボンボンショコラ 12種類 ALL 280(税込308)/1pc



Framboise ☒

フランボワーズ

フランボワーズの酸味と爽やかな香りをストレートに感じられるジューシーなビターガナッシュのボンボンショコラです。

Bitter chocolate with framboise puree & liqueur



Praline amande ☒

プラリネ・アマンド

低温でゆっくりとローストし香りを出したアーモンドとプラリネを合わせたボンボンショコラです。

Milk chocolate with almond & hazelnut praline and roasted almond



Café au lait ☒

カフェ・オ・レ

バターベースのコーヒー味のムースをミルクチョコレートでコーティング。香りづけにラム酒を使った大人のボンボンです。

Coffee flavored mousse covered with milk chocolate



Coco caramel ☒

ココ・キャラメル

相性の良いココナッツとキャラメルを合わせた濃厚なボンボンショコラです。

White and bitter chocolate with coconut and caramel



“GOJIRO UME” ☒

古城梅

和歌山県『八岐の梅酒』を贅沢に使用し梅本来の持つ桃のような香りを楽しむボンボンショコラです。

Bitter chocolate with Umeshu



Earl Grey ☒

アールグレイ

ベルガモットの香り高いアールグレイの特徴をミルクチョコレートと合わせ最大限に引き立てたボンボンショコラです。

Milk chocolate with Earl Grey



“SANSHO” ☒

山椒

山椒の持つ独特な香りと辛みをビターガナッシュに加えたボンボンショコラです。

Bitter chocolate with Asian pepper



Pistache ☒

ピスターシュ

イタリア産ピスターチオを贅沢に使用し、さっぱりとした香りのキルシュと合わせたボンボンショコラです。

Milk and white chocolate with Italian pistachio paste and Kirsch



Brésil ☒

ブラジル

ブラジル産コーヒー豆をアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネに合わせたボンボンショコラです。

Hazelnut flavored milk chocolate with Brazilian coffee beans and almond praline



“SATSUMA” ☒

薩摩

ガナッシュに芋焼酎とソテーしたさつまいもを加えた、和の味わいが楽しめるボンボンショコラです。

Bitter and milk chocolate with Imojochu and sautéed sweet potato



Litchi ☒

ライチ

ライチの持つ独特な甘みと香りがカカオの豊かな風味が調和したビターガナッシュのボンボンショコラです。

Bitter chocolate with litchi puree and liqueur



Basilic ☒

バジリク

フレッシュバジルとオリーブオイルをビターガナッシュに合わせた風味の弾けるボンボンショコラです。

Bitter chocolate with fresh basil and olive oil

Cigar ☒

シガー

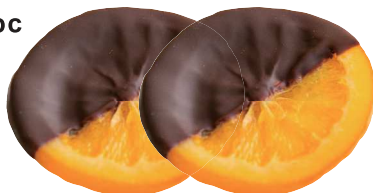
750(税込825)/1pc



Valencia ☒

バレンシア

280(税込308)/1pc



Croquant Pecan

クロカンペカン S(45g) L(110g)

S 600(税込660)

L 1,200(税込1,320)



Croquant Macadamia

クロカンマカダミア S(45g) L(110g)

S 600(税込660)

L 1,200(税込1,320)



Rocher / Noir, Blanche

ロッシェ

ノワール/ブランシュ

750(税込825)



White Chocolate Butter Sand

白ちよこバターサンド

350(税込385)/1pc



Dacquoise Sand / Caramel, Framboise

生チョコダックワーズサンド

キャラメル/フランボワーズ

550(税込605)/1pc



Madeleine Chocolat & Blanc

マドレーヌ オ ショコラ&ブラン

290(税込319)/1pc

DESSERT



Zuccotto ズコット

850(税込935)

季節によって素材を変えてお届けする、ドーム型の自家製ケーキ

※内容は下記4種の中から季節によって変わります。スタッフにお尋ねください。

(苺 / ブルーベリー / モンブラン / チョコレート & チェリー)

The menu changes depending on the season from 4 types.

(Strawberry / Blueberry / Montblanc / Chocolate & Cherry)



Gelato ジェラート

1 Flavor **230**(税込253)

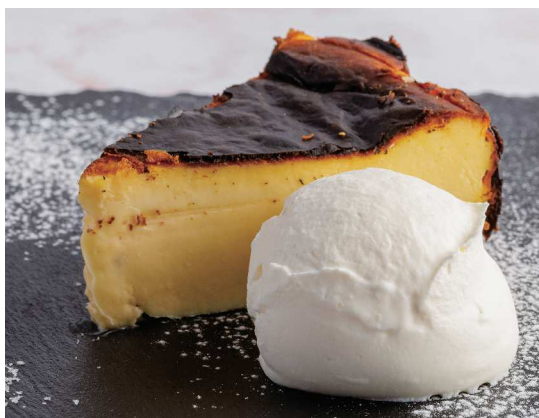
2 Flavors **440**(税込484)

3 Flavors **650**(税込715)

Pistachio, Strawberry, Organics Lemon & Ginger
ピスタチオ・あまおう・有機レモンと黄金しょうが

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム 3 Scoop **350**(税込385)



Basque Cheesecake バスクチーズケーキ

650(税込715)

しっとり滑らかで濃厚な味わいのバスクチーズケーキ



La Bohème Apple Pie アップルパイ

850(税込935)

シナモン風味のりんごとサクサクのパイにバニラアイスが
相性抜群!



Tiramisu ティラミス

650(税込715)

チョコレートクラッカーのサクサクした食感と北海道産マス
カルポーネチーズのクリーミーな味わいをお楽しみください



アルコールを使用します

This dessert contains alcohol

LA BOHÈME