

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 Imojochi and sautéed sweet potato



Litchi

ライチ

ライチの持つ独特な甘みと香りがか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

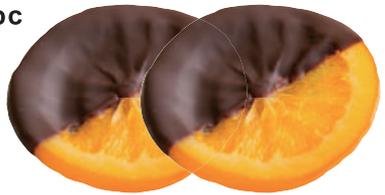
750(税込825) / 1pc



Valencia

バレンシア

280(税込308) / 1pc



Croquant Peacan/Macadamia

クロカン

ペカン / マカダミア

S (45g) 600(税込660)

L (110g) 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)



Gokunama Chocolat

極生ショコラ

450(税込495) / 1pc



White Chocolate Butter Sand

白ちよこバターサンド

350(税込385) / 1pc



Dacquoise Sand

生チョコダックワーズサンド

550(税込605) / 1pc



Madeleine Chocolat & Blanc

マドレーヌ オ ショコラ & プラン

290(税込319) / 1pc

DESSERT



Zuccotto
ズコット 950(税込 1,045)

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

※内容は季節によって変わります。スタッフにお尋ねください。
The menu changes depending on the season.



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, Setouchi Lemon
ピスタチオ・あまおう・瀬戸内レモン

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 720(税込 792)

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 Boheme Apple Pie
アップルパイ 880(税込 968)

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 720(税込 792)

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ています
This dessert contains alcohol

CAFE
LA BOHÈME