

Christmas Course 2011



Course

<Appetizer>

本マグロとアボカドタルタル仕立て
ベリーリーフサラダを添えて
Bluefin Tuna & Avocado Tartar
with Baby Leaf Salad

<Soup>

千葉県産紫芋のスープ
紫芋の粉雪をのせたチップと共に
Purple Potato Soup

<Pasta>

カナディアンロブスターのフェットチーネ
濃厚なロブスタークリームソース
Canadian Lobster Fettuccine
in Rich Lobster Cream Sauce

<Meat>

国産牛肩ロースの赤ワイン煮込み
芽キャベツのローストとマッシュポテトを添えて
Beef Chuck Eye Roll Stew in Red Wine
with Roasted Brussels Sprouts and Mashed Potatoes

<Dessert>

“ガトーノエル”
メイプルシロップ、マスカルポーネ、トンカ豆のムース
“Gâteau Noel”
Maple Syrup, Mascarpone, Tonka Bean Mousse

¥ 4,980

vin
Xmas
Cafe
La Bohême
Bohême

23 Fri 24 Sat 25 Sun

クリスマスコースの
ご予約承ります

ご予約・お問い合わせはスタッフまで

La Bohême Qualita 渋谷店

※メニュー食材は、仕入れ等状況により変更される場合がございます。ご了承ください。

LA BOHÈME
QUALITÀ