



9/15~

『焼きいちじくとシャインのクレープ』
無花果の皮を炙りマスカルポーネを添えて。中には、コクのある生クリームや無花果のコンポート、タルトを忍ばせ、シャインマスカットやカシスソースで爽やかに締めました。¥830(税込)



黒みっがけ

『粒あんホイップと白玉いちご』店内でふっくら炊いた十勝産の小豆とホイップを、甘酸っぱい苺と一緒。¥650(税込)



やしおポーク

『コルドンブルー』ゴーダチーズと生ハムを詰めた栃木豚のカツレツに香り豊かなサラダを添えて。自家製ドレッシングのレモンの香り広がる一皿を、鹿沼産そば粉のガレット生地で包んだ満足一品です。¥850



~9/19

『山梨の白桃とミントのクレープ』繊細な風味の桃にはミントと白ワイン(シャルドネ)が涼しげに香るジュレや紅茶の生クリームを添えて。生地はフロマージュブランクリームやピーチメルバ、クランブルとお楽しみください。¥800



人気メニュー

『あら挽きソーセージとマッシュポテト』豚肉100%のジューシーなレモンペッパーソーセージに、自家製マッシュポテトやザワークラウトを添えて。オレンジピュレやスパイスと共に。¥700



ベルギーチョコ使用

『ヘーゼルナッツチョコとフランボワーズ』フランスのヘーゼルナッツチョコにベルギー産チョコを配合して甘さを調節しました。新鮮な自家製フランボワーズソースを添え、アーモンドやクランブルを忍ばせて。¥630(税込)



人気メニュー

『クレープ・カプレーゼ』生モッツアレラがトマトを引き立てます。オリーブ&ピンクペッパーのシンプルな味に、あつあつのツナとチーズ餅を添えた、当店のオリジナルアレンジで¥700



ミルクアイス添えて

袋詰め不可です

『自家製カスタードプディングとフルーツ』プリンは、なめらかさと濃厚さ、ほろ苦キャラメルにこだわって長時間焼きました。いちごチョコや季節のフルーツと共に。限定¥750(税込)



『黒ゴマと自家製マリネチキン(国産若鶏)のロメインレタスクレープ』生地に黒ゴマを練り込んで。国産レモンのクリームドレッシングやオレガノが隠し味。¥700(税込)

その他の定番メニュー(税込)

- シュクレ(カルピスバターと自家製パナラシュガー)
- シナモン(" シナモンシュガー) 各¥450
- フロマージュ(蔵王チーズとクルミ) ¥630
- アーモンドとチョコ(フランス&ベルギー) 480
- 完熟バナナとホイップチョコ(") ¥630
- いちごと生クリーム&自家製ピュレ ¥630
- クロックムッシュ(那須産ボンレスハム) ¥700
- 自家製ビターキャラメルとくるみ ¥630

ドリンクメニュー(税込)

- びんのコーラ ¥150(外の自販機)
- 挽きたてホットコーヒー・紅茶 ¥400
- 挽きたてアイスコーヒー・紅茶 ¥400
- カフェラテ(アラビカ種100%豆) ¥450
- ロイヤルミルクティー(英H&M社) ¥500
- シードル(りんご100%サイダー) ¥450
- ココア(アイス¥500・ホット¥450)
- 完熟パイとヨーグルトスムージー ¥500

★クレープセット(食事系クレープ & コーヒー又は紅茶 & 自家製プリン) ¥1,200