

New



『和栗モンブランとユズのクレープ』茨城産栗をフワッと香るモンブランにし、栗のパートサブレやゆで栗を添えて。中に忍ばせたシフォンにはスパイスを効かせた生クリームを。ブランマンジェや柚子ソースで軽さをだしました。 **¥850**

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、甘酸っぱい苺とご一緒に。 **¥650 (税込)**

ガレット



『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を香り豊かなサラダと共に。フランスパン粉やオリーブで軽やかに仕上げ、自家製ソースを添え鹿沼産そば粉のガレットで包みました。 **¥850**



『ラ・フランスのダブルチョコレート』

準備中



『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**

人気メ
ニュー



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**



袋詰め
不可です

ロイヤルバニラジェラートを添えて

『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バニラシュガー)
- 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**
- 自家製ピ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**)
- 完熟パイン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**