



博多、愛知  
産など

秋『いちじくと紅茶のクレープ』風味豊かな紅茶の生地、フロマージュブランやフレッシュいちじくを合わせて。餡がけしたいちじくやベリーも添えて。限定¥700



10月『カフェゼリーとティラミスサンデークレープ』深煎り豆で作ったゼリーを、リキュールで風味づけしたティラミスと共に。アイスや砕いたコーヒー豆を添えました。限定¥650



アイス  
入り

『自家製カスタードプディングとぶどう』プリンは、なめらかさと濃厚さ、ほろ苦カラメルにこだわって長時間焼きました。長野が誇るジューシーなナガノパープルを添えて。限定¥650



フランスとベル  
ギーチョコです

『いちごと生ムクリームチョコ』季節によって莓が変わります。冬〜春／とちおとめ 夏／なつおとめ 秋／USA ¥580



『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。自家製オレンジコンフィチュールやスパイスが合います。¥650



『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&ソルト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。¥650



『黒毛和牛のプルコギ（自家製たれ）と香味野菜』柔らかな栃木の和牛をほどよい辛さとフルーティな優しい甘さが広がる無添加のたれに漬けました。大葉と共に。¥650



『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。国産レモンの手作りドレッシングとハーブが隠し味です。限定¥650

### その他の定番メニュー（税込）

- シュクレ（カルピス発酵バターとバニラシュガー）
- シナモン（ // シナモンシュガー） 各¥450
- フロマージュ（蔵王のチーズとクルミ） ¥600
- 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（ // ） ¥580
- グレープフルーツのジンジャークレープ ¥600  
（生地にジンジャーをわりこんで、オレンジソース付）
- ハムとチーズ（那須産豚のボンレスハムとグリュイエールチーズとピンクペッパー添え） ¥600



『自家製ビターキャラメルとくるみ、オレンジ添え』少し焦がした塩キャラメルがクリームと良くあいます。締めはジューシーなオレンジでさっぱりしてください。¥600

### 人気のドリンクメニュー（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 ¥380
- 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
- シードル（りんご100%サイダー） ¥400
- ココア（アイス・ホット/生クリーム付） ¥450
- 完熟パインとカルピススムージ ¥500
- 特製宇治抹茶フラッペ/白玉・黒みつ付 ¥600

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

\* 各種トッピングは、変わる事がございます



低温殺菌牛乳  
× 宇治抹茶