



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。キャラメリゼしたいちじくやベリーも添えて。限定¥700



『カフェゼリーとティラミスサンデークレープ』深煎り豆のゼリーとバニラミルクジェラートは手作りならではの相性に。濃く作ったティラミスに自家製シフォンも忍ばせて。¥700



アイス  
入り

秋編『自家製カスタードプディングとぼどう』プリン、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ぼどうを添えて。限定¥650



『粒あんと宇治抹茶生クリーム』店内でふっくら炊いた十勝産の小豆に、ブレンドシュガーで仕上げた抹茶の生クリームと共に。玄米フレークを忍ばせて。¥600



『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。煮詰めた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ティな優しい甘さが広がる無添加のタレに漬けました。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』生地には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オレガノが隠し味です。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
- いちごと生クリームチョコ（ // ） ¥580
- クロックムッシュ（ハムとミックスチーズと自家製ベシャメルソースのホットクレープ） ¥650



『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
- 完熟パイナップルとカルピススムージー ¥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

### 今後の予定クレープ（一例）

- シトロン・・・国産レモンにて（3月）
- 安納芋とあげ白玉のぜんざいクレープ（2月）
- 栃木のマスクメロンパフェクレープ（6月）
- 山梨の白桃とミントのクレープ（7月）
- ホットアップルのクレープ、カラメルカスタードと自家製パイを添えて（11月）
- いかのトマト煮込み南仏風ガレット（冬）