



青森県産
紅玉にて

『ホットアップルと自家製パイのクレープ』
キャラメリゼしたパイは層を密に焼き上げて。トロトロに煮込んだ角切りリンゴと自家製カスタードを添えました。¥700



山形産

『ラ・フランスのダブルチョコレート』洋梨と相性がよいチョコレート。生地にもチョコを混ぜ、みずみずしい洋梨を添えました。香り豊かなチョコを爽やかにまとめます。¥700



アイス
入り

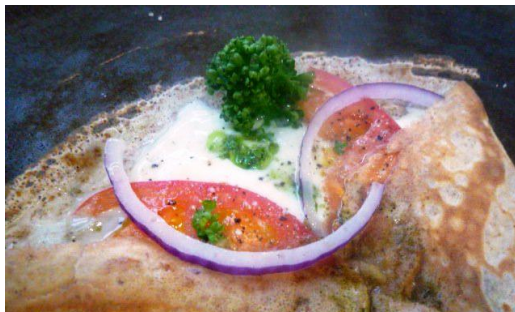
秋『自家製カスタードプディングとラ・フランス』プリンは、なめらかさと濃厚さ、ほろ苦カラメルにこだわって長時間焼きました。山形が誇るラ・フランスにチョコを添えて。¥650



『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と共に。¥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

*各種トッピングは、変わる事がございます

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3種の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
- ・・・旬の時は、岩手産りんごを添えて
- 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ー ¥500

今後の予定クレープ（一例）

- シトロン（国産レモンクリームにワッフル添えて）2月
- 安納芋とあげ白玉のぜんざいクレープ（冬）
- イチジクと紅茶のクレープ（9~10月）
- 山梨の白桃とミントのクレープ（7月）
- 栃木のマスクメロンパフェクレープ（6月）
- いかのトマト煮込み南仏風ガレット（冬）

★自家製バニラシュガーのチュロス（自販機）

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