



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



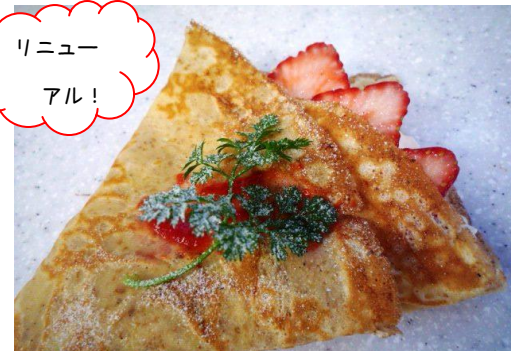
山形産

『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



袋詰め
不可

冬『自家製カスタードプディングといちご』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。栃木が誇るとちおとめを添えて。¥650



リニュー
アル!

『リッチないちごと生クリ』著名なパテシエ達に指名買いされる壬生町セツ石様のとちおとめでケーキのようなクレープを作りました。自家製コンフィチュールで苺の余韻と共に。¥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



初登場!
ガレット

『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やハーブが隠し味です。創業から人気の品。限定¥650



『生ハムとシーザーのガレット』当店初のガレットは鹿沼産そば粉の生地とサラダが主役です。フランスパンを大きめに揚げたクルトンやアンチョビ入り自家製ドレッシングを添え、赤ワインに漬けたレーズンも忍ばせて。¥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(戴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
- 自家製つぶあんと宇治抹茶生クリーム ¥600
- クロックムッシュ(ハムと4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 (外の自販機での販売)
- 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
- ロイヤルミルクティー(英F&M社茶葉) ¥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

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クワンガル添えて)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(1月)

★自家製バニラシュガーのチュロス(自販機)