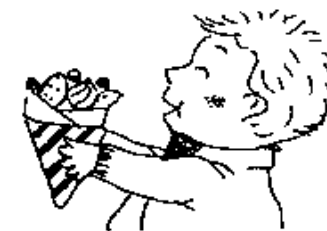




CRÊPERIE 753

(クレープリー753ニュース Vol. 26)



無添加の美味しい生地ができました！

国産小麦と胚芽、地元の卵、低温殺菌牛乳、国産発酵バター、
フランス天然塩とリキュール、ほか全てにこだわって独自配合
したレシピで手作りする、無添加の生地が自慢です！！

宇都宮市滝の原1-1-1 TEL028-633-4534
CRÊPERIE 753 (2018.4.1オープン)

《営業ご案内》

定休日:毎週月火

★水～金:

13:00～
18:00

★土日祝:

11:00～
17:00

- テイクアウトの際は、保冷バッグをご持参願います。
- 営業カレンダーを、当店HPや店頭、栃ナビ様で案内しております。
- クレープ1つにつき2～5分かかります。

(株)ダイワ 内

宇都宮市滝の原1-1-1
TEL/ 028-633-4534

daiwa111



この4月に2周年を迎えました。大変な時代ですが、いつもご愛顧くださり誠にありがとうございます。クレープはまだ奥が深いので、皆さまをクレープ沼へ・・・と思っています。お子様からのリクエストが多い、クレープ焼き体験なども今後考えております。

カフェリーとティラミスのかんてークレープ

手作り
中心です

具材も、ほぼ
無添加です★

密密・・・

レモンセージコルネ

シトロン2

店舗横
並木道

