

パティシエ考案のスペシャルティクレープ

クレープ

Crape

SEASONAL

- 季節限定 -

季節によって旬の素材やイベントにあわせたスペシャルクレープが登場します



ご注文 1 点につき
ドリンク代が
1杯 ¥50 (税込) 引き
でご提供いたします。



メロンメロン

2色のメロンとシャンティを味わえる
ショートケーキのようなクレープ♪
メロンソースでプラスされた
季節の美味しさをお楽しみください。

〈小麦・卵・乳〉 ¥980 (税込)



知多レモンブリュレ

レモンディプロマットクリーム、紅茶
シュトロイゼル、シャンティを巻きます。
頭頂部をしっかりブリュレする
ちょっぴりほろ苦クレープです♪

〈小麦・卵・乳〉 ¥880 (税込)



ご注文 1 点につき
ドリンク代が
1杯 ¥ 50 (税込) 引き
でご提供いたします。

Crape

パティシエ考案のスペシャルティクレープ

クレープ

B R U L L E E

- ブリュレシリーズ -

焦がし砂糖の表面をバーナーでカリカリに焼き上げるオリジナルブリュレです



カスタード

自家製カスタードクリームを巻き、表面はしっかりキャラメリゼした人気ナンバー1のクレープです。

<小麦・卵・乳>

¥ 780 (税込)



知多レモン

レモン風味のディプロマッドクリームとシャンティ紅茶シュトロイゼルを巻いた爽やかブリュレ

<小麦・卵・乳>

¥ 880 (税込)

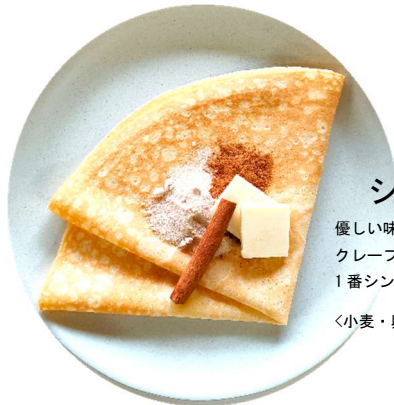


包むとこんな感じに♪
皿盛り提供はありません

B U T T E R R I C H

- バターリッチシリーズ -

焼きたてクレープに国産バター豊かな味と香りをふくませた上品なクレープ



シュガー

優しい味のきび砂糖にシナモンを含ませた当店のクレープ生地をじっくり味わせる1番シンプルスタンダードなクレープです。

<小麦・卵・乳>

¥ 550 (税込)



塩キャラメルリッチ

ゲランドの塩を活かしたキャラメルソースとバターの贅沢な味わいが存分に楽しめるシンプルながら深い美味しさ。

<小麦・卵・乳>

¥ 600 (税込)



スモア

クレープ生地にチョコレートクリームとマシュマロアーモンドスライスと一緒に楽しめるふわっと食感なクレープです。

<小麦・卵・乳>

¥ 600 (税込)



黒蜜きなこリッチ

和の素材を使用したクレープもできました！黒蜜の独特な甘さ&きな粉をバターの香りで楽しむ和風の味わい。

<小麦・卵・乳>

¥ 600 (税込)