

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。



桃のクレープ

桃をたっぷり使用した旬のクレープ。
シンプルにシャンティと桃の果肉
特製桃ソースをクレープ生地で巻きます。
※皿盛りでの提供はございません。



〈小麦・卵・乳〉 ¥1,080^(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 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)

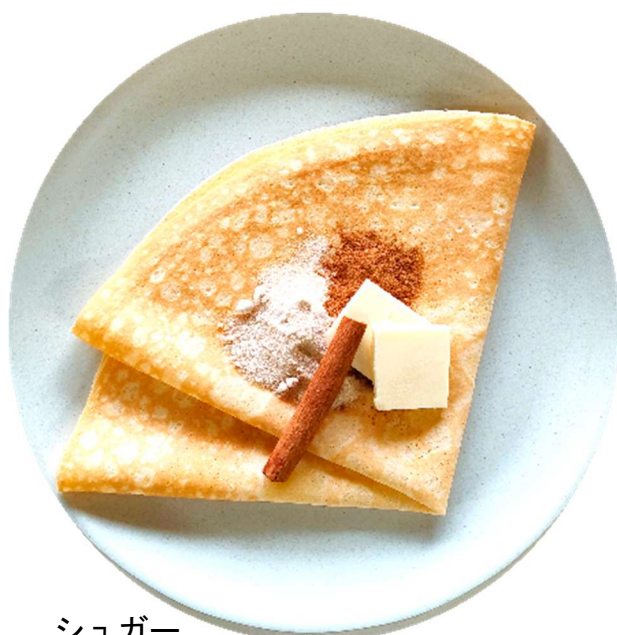


B U T T E R R I C H

- バターリッチシリーズ -

焼きたてクレープに国産バターの豊かな味と香りをふくませた上品なクレープ

包むとこんな感じに♪
皿盛り提供はありません



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
クレープ生地をしっかりと味わせる
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)

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)

