

クレープとお菓子



-TAKE OUT-

クレープテイクアウト袋 / 保冷剤 ¥10



CREAM CREPE

2種類のクリームをブレンドした甘さ控えめのオリジナルクリームともちもち生地です

HOT CREPE

コク深いよつ葉バターをサクサク食感の生地全体に塗ります

全てのメニューにアイスクリームやカスタードのトッピング
クリームの増量が可能です

全てのメニューで生クリームのトッピングがオススメです

ずんだ生クリーム

¥750

ずんだ / 生クリーム

こだわりの無添加無着色のずんだを使用
クリームチーズのトッピングがオススメです

ずんだバター

¥650

バター / ずんだ

無添加無着色のずんだを使用。
ずんだそのもののお味をお楽しみいただけます

生クリームクレープ

¥550

生クリーム

生地と自家製の甘さ控えめクリームのそのもののお味をお楽しみください
トッピングでオリジナルクレープもお作りいただけます

シュガーバター

¥500

バター / お砂糖

フランス産赤砂糖を使用。しやりしやり食感を楽しめます

バナナ生クリーム

¥700

バナナ / 生クリーム / ソース

クーベルチュールチョコ or 塩キャラメルから
トッピングのソースをお選びください

レモンシュガーバター

¥550

バター / お砂糖 / レモン

フランス産赤砂糖を使用。フレッシュなレモンを絞ります

自家製カスタードと生クリーム

¥700

自家製カスタード / 自家製生クリーム

バニラビーンズ入りの自家製カスタードを使用
ソースのトッピングもオススメです

自家製カスタードとバター

¥650

バター / 自家製カスタード

バニラビーンズ入りの自家製カスタードと、
ブリュレしたフランス産赤砂糖を使用

あずき生クリーム

¥750

小倉 / 生クリーム

100% 北海道産小倉を使用。まるで大福のようなクレープ

自家製塩キャラメルバター

¥550

バター / 自家製塩キャラメル

塩味の効いた自家製キャラメルソースです

自家製ベリーソースのレアチーズ

¥780

自家製ベリーソース / クリームチーズ / 生クリーム

酸味が効いた自家製ベリーソースと、クリームチーズで、
まるでレアチーズケーキのようなクレープ

北海道あずきバター

¥650

小倉 / バター

100% 北海道産小倉を使用

TOPPING MENU

バニラアイス / 生クリーム全量 / あずき / ずんだ ¥200
クリームチーズ / カスタード ¥150
バナナ / 生クリーム半量 / ソース各種 ¥100

SOFT CREAM

北海道の生乳をたっぷり使用した
当店オリジナル配合のミルクソフト
¥480



DRINK

All ¥400

アイスコーヒー
アイ스티ー

All ¥450

アイスオレ
ティーソーダ
ずんだシェイク
バナナスムージー

自家製ジンジャーエール
自家製レモネードソーダ



Instagram