クレープとエスプレッソ

シュガー系 *Sugar-based Crepes*

バターシュガー ￥800
Butter Sugar
たっぷりの有塩バターとジャリジャリ食感のシュガー

レモンシュガー ￥800
Lemon sugar
有塩バターにレモンゼストたっぷりシュガー

ラム酒シュガー ￥800
Rum sugar
有塩バターと香り高いラム酒とシュガー

メープルアップルシュガー ￥1000
Maple apple sugar
香り華やかなメープルシュガー＆シロップに甘酸っぱいリンゴのコンポート

クリーム系 *Crepes with Handmade Creams*

カスタードクリームと生クリーム ￥1000
Custard and heavy cream
バニラビーンズたっぷりのカスタードクリームと生クリーム

ピスタチオクリームチーズと生クリーム ￥1000
Pistachio cream cheese and fresh cream
イタリア産 BABBI のピスタチオたっぷりの特製チーズクリーム

オレンジシュゼットと生クリーム ￥1200
Orange suzette and fresh cream
自家製の香り高いオレンジキャラメルソースに生クリームとオレンジピール

チョコメルトバナナ ￥1200
Chocolate melt banana
とろけたチョコレートとバナナ＆生クリーム

カスタードブリュレとチョコレート ￥1200
Custard brulee and chocolate
バニラビーンズたっぷりのカスタードをこんがりブリュレ、生クリームととろけたチョコレートにカラメルビスケット

スモアチョコメルト ￥1400
S'mores chocolate melt
自家製生クリームとシナモン、とろけたマシュマロにたっぷりのチョコレート

ベリーベリーメルト ￥1500
Berry berry melt
ラズベリーのレアチーズクリームと自家製ジャム、生クリームにバニラビーンズたっぷりのカスタードととろけたルビーチョコ

惣菜系 *Prepared dishes*

ウインナーチーズエッグ ￥1000
Wiener Cheese Eggs
約 40cm の食べ応えたっぷりのウインナー

ツナチーズメルト ￥1200
Tuna cheese melt
自家製のツナマヨネーズにシャキシャキレタスとミニトマト、とろけた炙りチーズ

誠に申し訳ございませんが、当店ではキャッシュレス決済のみとさせていただいております。
お手数をおかけいたしますが、何かご不明点がございましたら、お気軽にお知らせください。

We apologize for the inconvenience, but we only accept cashless payments.
And if you have any questions, please feel free to let us know.

クレープもエスプレッソも

DRINK MENU

Espresso

パンとエスプレッソとの自社焙煎した
オリジナルブレンドを使用

エスプレッソ *Espresso*	￥500
カフェ・アメリカーノ（I/H） *Café americano*	￥600
カフェ・バニラ（I/H） *Café vanilla*	￥750
カフェ・ラテ（I/H） *Café latte*	￥650
カプチーノ（H） *Cappuccino*	￥650
カフェ・キャラメル（I/H） *Café caramel*	￥750

Tea

アールグレイ（I/H） *Earl Gray* スリランカ産のクセのない茶葉に夏らしい スッキリとしたベルガモットで香り付けした紅茶です。	￥550
ほうじ茶ラテ（I/H） *Hojicha latte*	￥700
抹茶ラテ（I/H） *Matcha latte* 八十八良葉舎の焙煎抹茶を使用	￥850

Soft drink

有機林檎ジュース（I） *Organic apple juice*	￥600
有機蜜柑ジュース（I） *Organic orange juice*	￥600
自家製レモネード （I/H/SODA） *Homemade Lemonade*	￥750

誠に申し訳ございませんが、当店ではキャッシュレス決済のみとさせていただいております。
お手数をおかけいたしますが、何かご不明点がございましたら、お気軽にお知らせください。

We apologize for the inconvenience, but we only accept cashless payments.
And if you have any questions, please feel free to let us know.