

クレープもアイスもデザートも

シュガー系

Sugar-based Crepes

バターシュガー

Butter Sugar

¥ 800

人気 No.1 商品。国産バターと砂糖のジャリとした食感をお楽しみください。

レモンシュガー

Lemon Sugar

¥ 800

砂糖にレモンピールを馴染ませてレモン香るクレープに仕上げました。

ラム酒シュガー

Rum Sugar

¥ 800

ラム酒をたっぷり使用した香り高いクレープです。

ココナッツマカダミアシュガー

Coconut Macadamia Sugar

¥ 800

ほどよく炒ったマカダミアナッツとココナッツで夏香るクレープに仕上げました。

クリーム系

Crepes with Handmade Creams

ヌテラバナナクリーム

Nutella, Banana and Heavy Cream

¥ 1300

ヘーゼルナッツペーストとココアが合わさったヌテラに王道の組み合わせです。

塩キャラメルと生クリーム

Salted Caramel and Heavy Cream

¥ 1000

ほろ苦い自家製塩キャラメルと生クリーム

ピスタチオクリームチーズと生クリーム

Pistachio Cream and Heavy Cream

¥ 1000

ピスタチオペーストとクリームチーズを合わせたものを塗り、ピスタチオの味わい楽しめる一品。

クレープも、エスプレッソも

惣菜系

Prepared Dishes Crepes

明太バター

Spicy pollack roe and Butter

¥ 900

たっぷりのバターに明太子のしょっぱさが相性抜群の一品です。

生ハムとモッツァレラ

Prosciutto and Mozzarella Cheese

¥ 1000

惣菜人気 No.1 商品。モッツァレラのコクと生ハムの塩味がよく合います。

ツナとチェダーチーズ

Tuna and Cheddar Cheese

¥ 1000

自家製ツナサラダとコクのあるチェダーチーズがよく合います。

バインミー

Bánh Mi

¥ 1000

自家製蒸し鶏と根菜の甘酢漬けに胡麻ドレッシング。パクチーはお好みで外せます。

クワトロフォルマッジハニー

Quattro Formaggi Honey

¥ 1000

4種チーズとハチミツがよく合います。

ウィナーチーズエッグ

Wiener Cheese Eggs

¥ 1000

卵、チーズにレタスと炙ったソーセージをトッピングしました。

セットドリンク Set Drink

+ ¥ 400

アメリカーノ
Americano

オレンジジュース
Orange Juice

+ ¥ 500

カフェラテ
Café Latte

レモネード
Lemonade

+ ¥ 600

その他のドリンク
Other Beverages

アルコール
Alcohol

+ ¥ 800

クラフトビール
Craft Beer

クローブもエスプレッソも

ドリンクメニュー

Drink Menu

エスプレッソ Espresso	¥400
ブラジル、グアテマラ、コロンビア、インドネシアのブレンド豆を使用	
アメリカーノ Americano	¥550
エスプレッソを使用したコーヒー。飲みやすくしっかりした味わい。	
カフェラテ Cafe Latte	¥650
バランスのとれたエスプレッソにミルク。お食事ともよく合います。	
エスプレッソトニック Espresso Tonic	¥650
エスプレッソに柑橘系の炭酸を合わせました。サッパリした味わい。	
オレンジエスプレッソ Orange Espresso	¥650
オレンジジュースにエスプレッソ。サッパリした夏の味わい。	
オレンジジュース Orange Juice	¥550
濃縮還元の100%オレンジジュース。	
自家製レモネード Handmade Lemonade	¥650
ソーダ割り、水割り、お湯割りからお選びいただけます。	
自家製ピンクレモネード Pink Handmade Lemonade	¥700
フランボワーズソースを合わせて、その甘みと香りを楽しめます。	
自家製ホワイトレモネード White Handmade Lemonade	¥700
ブラジルのレモネードを参考にミルクのkokとライムのサッパリさを味わえます。	
自家製ジンジャーエール Handmade Ginjer ale	¥650
数種類のスパイスと生姜を煮出してシロップを作りました。	