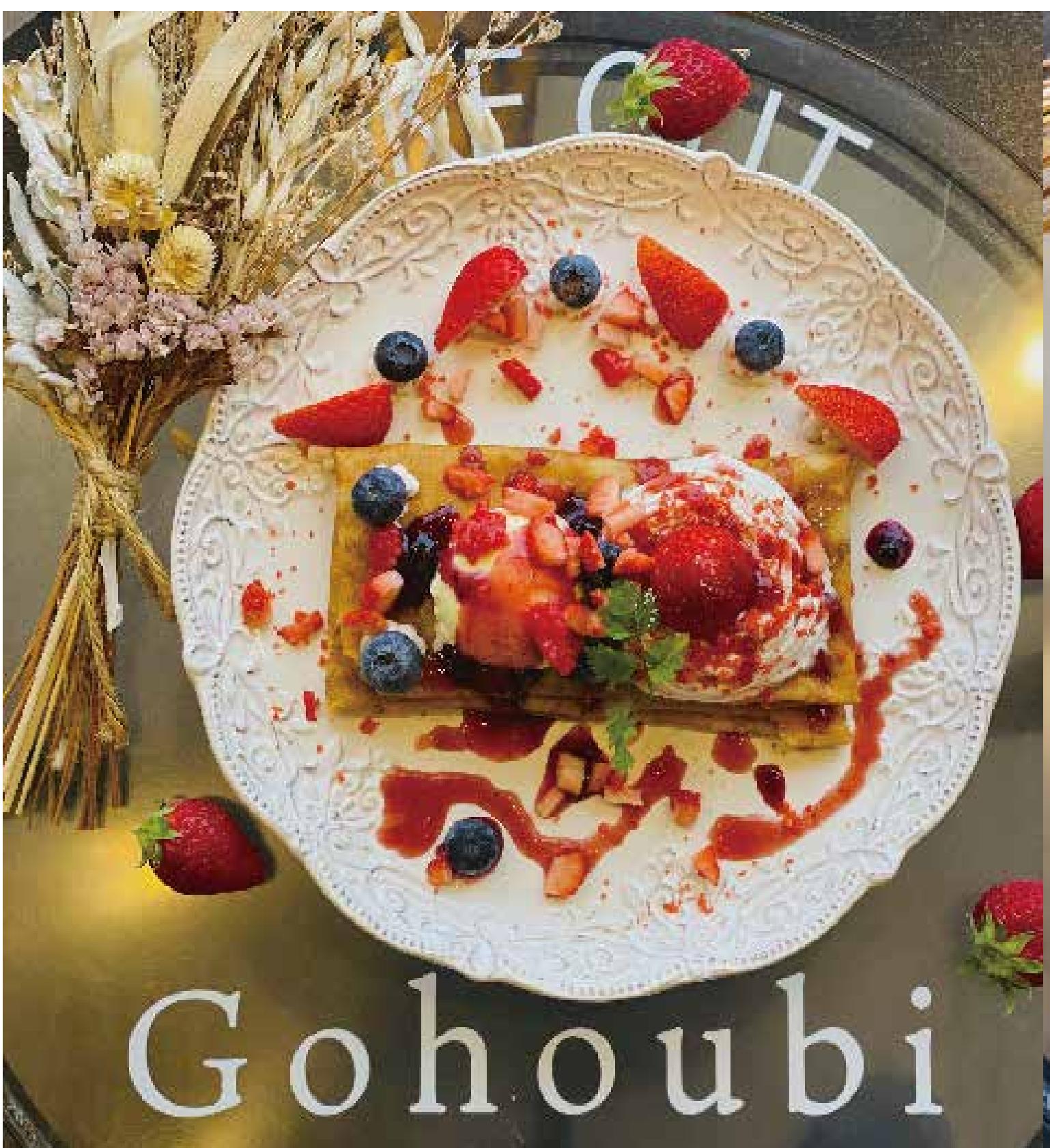


Premium & Crepe

【国産いちご&モンブランクレープ】¥1180

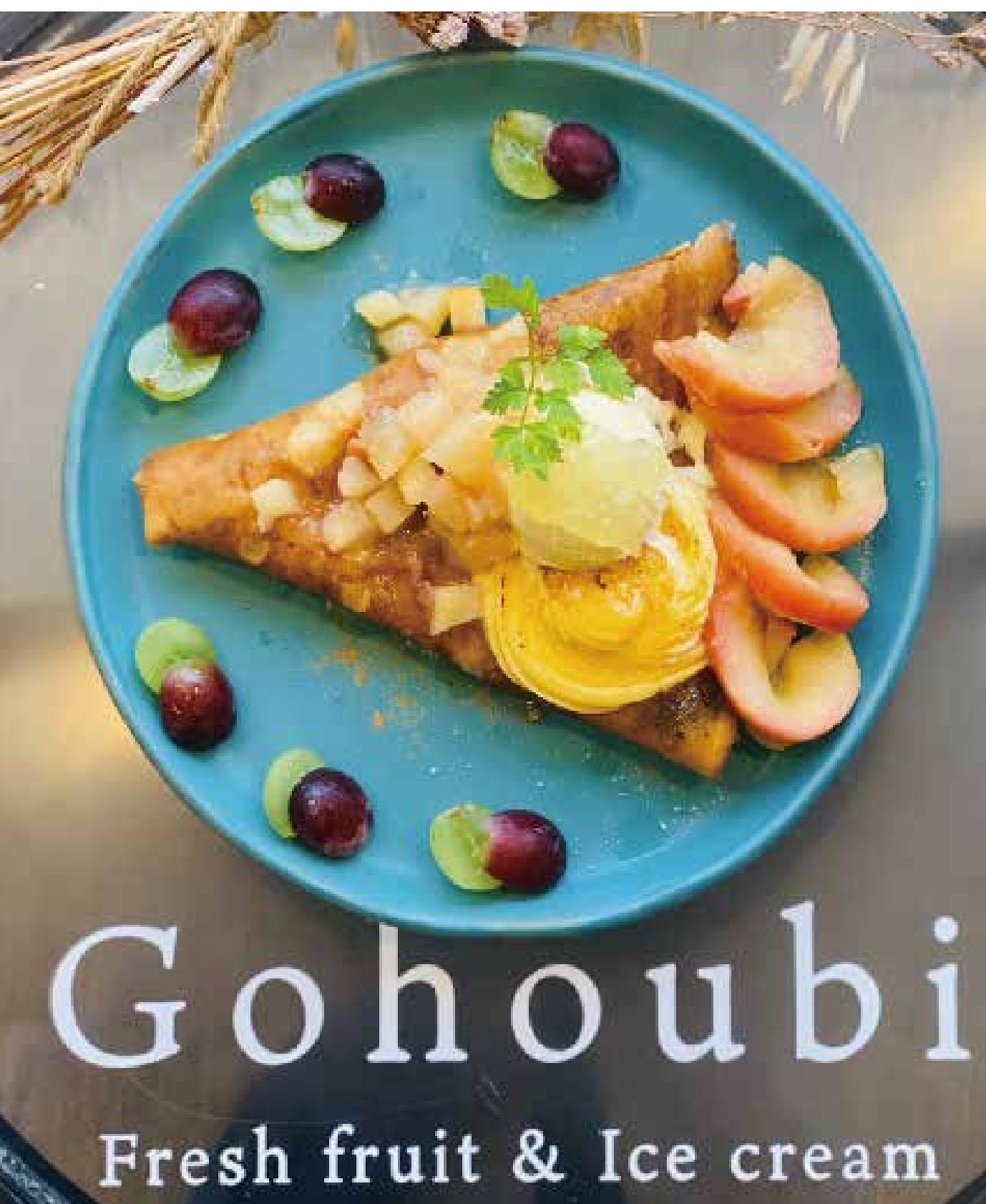
今の時期だから美味しい苺とモンブランを組み合わせました
ソースは自家製木苺のソースを使用しました。お楽しみください。



Gohoubi

【りんごのローストカスタードクレープ】¥980

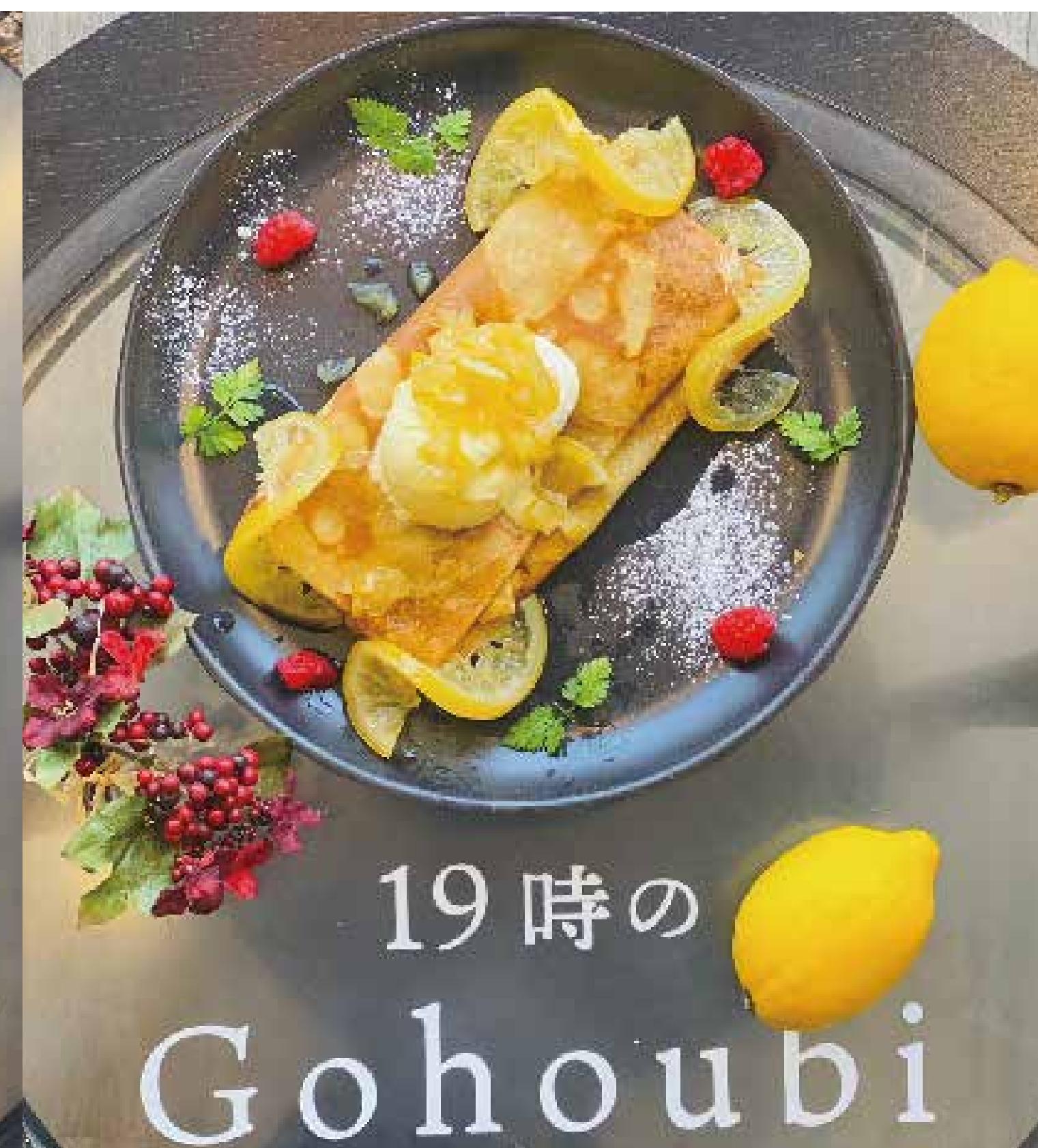
甘いりんごをローストして焼カスタードを組み合わせました
バターとの相性も良くおすすめです。dough is life



Gohoubi
Fresh fruit & Ice cream

【レモン&バニラクリームのクレープ】¥880

甘酸っぱい国産レモンを自家製サングリアに漬け込みました。
バニラクリームの甘さで生地の美味しさを引き立てます、季節のクレープ



19時の
Gohoubi

【メイプル&バタークレープ】¥780

フランス産高級バター&カナダ産メイプルシロップ*シンプルイズベスト
自家製バターケーキで最後まで生地をお楽しみください。



Gohoubi
Fresh fruit & Ice cream

【和栗モンブランのチョコクレープ】¥1080

モンブランとチョコレートの絶妙なマッチング
人気のスイーツをクレープでもお楽しみください。



Gohoubi

【焼きバナナの生チョコバニラクレープ】¥880

完熟バナナを焼きとろとろのチョコレート
生チョコであわせました！お子様にも人気の商品



dorink menu



- ・ コーヒー (hot or ice) ¥390
- ・ アイスティー ice ¥390
- ・ カフェオレ (hot or ice) ¥450
- ・ カプチーノ hot ¥530
- ・ まっ赤ラテ hot ¥550
- ・ カフェラテ hot ¥520
- ・ キャラメルラテ hot ¥550
- ・ アップルジュース ¥300
- ・ 完熟バナナジュース ¥490
- ・ おすすめレモネード ¥390



当店のクレープは米粉を使用しサクサク
もちもちに仕上げています！
生地にフランス産バターを塗り込み

crepedough

・ 米粉、国産小麦粉、バター、生クリーム、卵、
はちみつ、バニラ、砂糖、etc