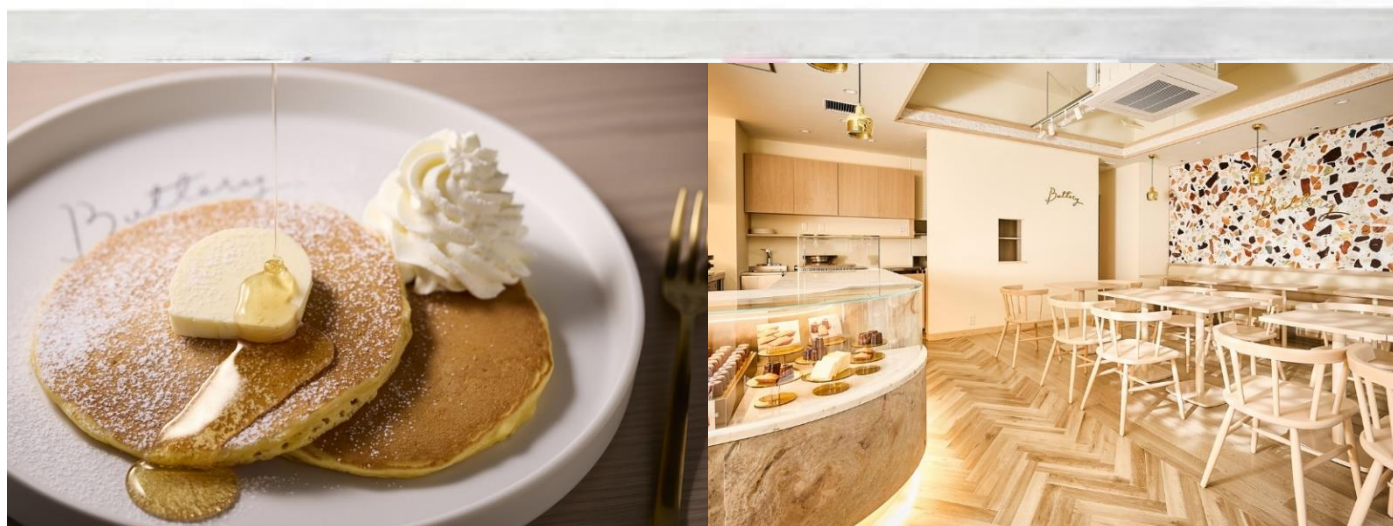


各位

2023年11月16日



バッテリーの新店「Buttery Cafe (バッテリーカフェ)」が11月22日オープン！  
フランス産発酵バターホットケーキやシュガーバタークレープがカフェ限定で新登場



バタリーの新店「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」が11月22日オープン！  
フランス産発酵バターの特ホットケーキやシュガーバタークレープがカフェ限定で新登場

バターにこだわった焼き菓子専門店・Butteryの新店舗となる「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」が、2023年11月22日（水）、愛知県名古屋市西区にグランドオープンします。Buttery本店横の“はなれ”としてオープンする「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」では、カヌレやフィナンシェはもちろん、フランス産発酵バター（AOP）を使ったホットケーキやシュガーバタークレープなど、新商品を多数ご用意しています。自家焙煎のコーヒーとともにお楽しみください。

このたび、11月22日に新しくオープンする「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」では、焼き菓子専門店・Butteryの定番商品である、焼きたてのカヌレやフィナンシェに加え、ホットケーキやシュガーバタークレープを、カフェ限定で提供いたします。バタリーのギフトボックスデザインをモチーフにした壁面が目目を惹く、木目とホワイトを基調にした15席のカフェスペース。また、銅板でホットケーキを焼き上げる様子は、客席からもご覧いただくことができます。



カフェ限定のホットケーキやシュガーバタークレープは、シンプルかつ素朴な見た目ながら、バターの味わいを存分に味わうことができる新商品となっています。

フランス産発酵バター（AOP）をたっぷりと乗せた「クラシックホットケーキ」。隠し味にマスカルポーネチーズを加えた生地を、こだわりの銅板で丁寧に焼き上げ、もちもちとした食感に。優しい甘さのホットケーキに、豊かなコクと深みのある発酵バターがアクセントとなった1品です。ホットケーキにはお好みでメープルシロップや、生クリームを合わせるのもおすすめです。

また、キャラメルやトリュフ、フルーツなど、様々な食材との組み合わせを楽しめる、5種類のクレープもご用意しています。たっぷりのフランス産発酵バター（AOP）に、コクのある赤砂糖を合わせた、シンプルかつ王道のホットクレープ「シュガーバター」。濃厚なキャラメルソースとマスカルポーネチーズ、ピーカンナッツの食感が楽しめる「キャラメルナッツ」。シュガーバタークレープに芳醇なトリュフをスライスした、贅沢なホットクレープ「トリュフ」。さらに、甘酸っぱいベリーに、生クリームとカスタードクリーム、バニラのクランブルを合わせた「いちご」。ラム酒がアクセントのカスタードクリームとチョコクリームに、バナナ、チョコフィナンシェのクランブルをトッピングした「チョコバナナ」など、冷たいクレープもごぞいます。バターにこだわった焼き菓子専門店ならではの特別なスイーツと、淹れたてのコーヒーをゆっくりとご堪能ください。

#### ■カフェ商品情報

《焼き菓子》

カヌレ：290円

バターカヌレ：390円

フィナンシェ：330円

《ホットケーキ》

クラシックホットケーキ：1,200 円

《クレープ》

シュガーバター（HOT）：880 円

キャラメルナッツ（HOT）：980 円

トリュフ（HOT）：2,200 円

いちご：1,380 円

チョコバナナ：1,200 円

《ドリンク》

自家焙煎したコーヒーやカフェオレ、紅茶をご用意しています。

バターブレンド（深煎り）：580 円

シーズンブレンド：580 円

水出しアイスコーヒー：600 円

カフェオレ（HOT/ICE）：680 円

紅茶各種（HOT/ICE）：700 円

※価格は全て税込価格です。

※Buttery Cafe（バッテリーカフェ）の席予約はできませんので予めご了承ください。

※Buttery 本店、バッテリー名駅桜通店では、ホットケーキやクレープの販売予定はございません。

■店舗情報

店舗名：Buttery Cafe（バッテリーカフェ）

オープン日：2023 年 11 月 22 日

席数：15 席

所在地：愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1 階（名古屋駅徒歩 6 分）

※焼き菓子専門店「Buttery（バッテリー）本店」横の“はなれ”としてオープンします。

営業時間：10：00 - 18：30

定休日：毎週火曜日

公式Instagram： <https://www.instagram.com/buttery.cafe.jp/>

ホームページ： <https://www.buttery.jp/>

※電話やInstagramの DM 等での席予約はできませんのでご了承ください

《本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼》

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村・河瀬 / 052-571-3322（平日 10 時～17 時）

