

各位

2026年6月1日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

【Buttery 本店】濃厚なマンゴーたっぷり！フランス産発酵バターの
贅沢ミルクレープ6月1日より期間限定で新発売



【Buttery 本店】濃厚なマンゴーたっぷり！フランス産発酵バター 贅沢ミルクレープ 6月1日より期間限定で新発売

名古屋駅から徒歩6分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、バターにこだわる洋菓子店「Buttery（バター）本店」と、その同フロアの“はなれ”に位置する「Buttery Cafe（バターカフェ）」では、初夏を楽しむ新商品が登場します。6月1日（月）より新発売となるのは、濃厚なマンゴーとフランス産発酵バターが香るクレープの相性が抜群の『マンゴーのミルクレープ（数量限定）』です。さらに、Buttery Cafe 限定で、米粉を使った『バスクチーズケーキ（数量限定）』も販売しています。

このたび6月1日（月）より、『マンゴーのミルクレープ』が数量限定で新発売となります。フランス産発酵バター（AOP）の入ったクレープ生地を、1枚1枚丁寧に焼き上げて作る Buttery のミルクレープ。旬のフルーツをあわせた季節限定の商品で、今回は夏を感じる濃厚なマンゴーと生クリームをたっぷりサンドしました。フランス産発酵バターのコクと豊かな香りを感じる、贅沢な『マンゴーのミルクレープ』は本店でのテイクアウト & Buttery Cafe でのイートインでお楽しみいただけます。

また、Buttery Cafe では北海道産のクリームチーズと米粉を使った『バスクチーズケーキ』も数量限定で販売中です。表面はこんがりと香ばしく焼き上げ、中はとろりとした口どけに。ゲランドの塩とオリーブオイルを添え、味の変化も楽しめる上品な一皿が完成しました。冷たいバニラアイスクリームも追加すれば、暑くなってきたこの時期のカフェタイムのお供にぴったり。

「Buttery（バター）本店」「Buttery Cafe（バターカフェ）」では他にも、季節限定のスイーツや夏のギフト商品を多数ご用意しております。



■商品情報

商品名 | マンゴーのミルクレープ 【数量限定】

販売開始 | 6月1日（月）～

※Buttery 本店・Buttery Cafeにて販売

価格 | 1,512円（税込）/1個

内容 | フランス産発酵バターを使ったクレープ生地であっぶりのマンゴーをサンドしたミルクレープ

商品名 | バスクチーズケーキ 【数量限定】

販売開始 | 5月1日（金）～

※Buttery Cafe 限定販売

価格 | 760円（税込）/1個

内容 | 北海道産のクリームチーズと米粉を使ったバスクチーズケーキ
+250円（税込）でバニラアイスクリームを追加できます

※写真はイメージです。全商品とも、1日の販売個数に限りがございますのでご了承ください。

※Buttery の販売商品は店舗ごとに異なります。今回ご紹介した商品は、6月3日にオープンする「Buttery 松坂屋名古屋店」や、その他「Buttery 大名古屋ビルヂング店」「Buttery 名駅桜通店」「Buttery ららぽーと安城」「Buttery そよら鈴鹿白子」「オンラインショップ」での販売予定はございませんのでご了承ください。

■店舗情報

《Buttery（バッテリー）本店》

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）

TEL：052-564-3553

営業時間：10：00～18：00

定休日：毎週火曜・水曜定休

Buttery ホームページ：<https://www.buttery.jp>

Buttery オンラインショップ：<https://www.buttery.jp/p/search>

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/buttery.jp>

《Buttery Cafe (バターリーカフェ)》※Buttery 本店の“はなれ”

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）

※Buttery 本店“はなれ”のため、本店と同住所・同フロアにございます。

営業時間：10：00～18：00（L.O.17：30）

定休日：毎週火曜・水曜定休

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

※Buttery Cafe はキャッシュレス決済のみ対応。現金でのお支払いは出来かねますので予めご了承ください。

※Buttery Cafe の席予約はできませんので予めご了承ください。

■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 / 052-571-3322（平日 10 時～17 時）

