各位

2026 年 11 月 4 日



【Buttery Cafe】いちごたっぷりのミルクレープ＆秋を感じる お芋ブリュレクレープなど、フランス産発酵バターの期間限定スイーツ登場

バタリー本店のはなれにある「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」では、いちごのミルクレープが
期間限定で登場。さらに、11 月 5 日からはさつまいもスイーツ（クレープ＆バスクチーズケーキ）も新発売！



※写真はイメージです

【Buttery Cafe】いちごたっぷりのミルクレープ＆秋を感じる お芋ブリュレクレープなど、フランス産発酵バターの期間限定スイーツ登場

名古屋駅から徒歩 6 分。バターにこだわる洋菓子店「Buttery（バタリー）本店」の同フロア（はなれ）に位置する、西区の「Buttery Cafe（バタリーカフェ）」にて期間限定の『いちごのミルクレープ（数量限定）』『おいもブリュレクレープ』を販売します。フランス産発酵バターの入ったコクのあるクレープ生地と、爽やかないちご、濃厚なさつまいもは相性抜群。他にも『ほうじ茶おいもバスチー』など、秋ならではの食材の組み合わせを楽しめる香ばしいスイーツを Buttery Cafe 限定で用意しています。

Buttery 本店とそのはなれに位置する Buttery Cafe では、10 月 31 日（土）から『いちごのミルクレープ（数量限定）』が登場。フランス産発酵バター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。今回は、甘酸っぱいいちごと生クリームをたっぷりとサンドしました。みずみずしいフレッシュないちごとコクのあるフランス発酵バターのクレープの組み合わせ、その贅沢な味わいをぜひご賞味ください。

また、Buttery Cafe では 11 月 5 日（木）から“さつまいも”を使った、秋限定のおいもスイーツが新発売となります。新商品の『おいもブリュレクレープ』は、濃厚なおいもクリームとディプロマットクリームを、フランス産発酵バター入りのクレープ生地と合わせました。クレープの表面をブリュレしたら、仕上げにさつまいもの甘露煮をトッピング。パリッと香ばしいブリュレと、おいもの優しい甘さを感じる一品が完成しました。
さらに、『ほうじ茶おいもバスチー』も新登場。ほうじ茶の香ばしさが味わえるクリームチーズのバスクチーズケーキに、なめらかなおいもクリーム、さつまいもの甘露煮、ディプロマットクリームをトッピング。キャラメルソースとナッツも良いアクセントになります。この秋だけのカフェ限定スイーツをぜひお楽しみください。





※写真はイメージです

■商品情報

商品名｜いちごのミルクレープ【数量限定】
販売開始｜10 月 31 日（土）～
※Buttery 本店・ButteryCafe（本店のはなれ）にて販売
※販売開始時間は、木曜日以外が 10：00～、木曜日のみ 13：00～となりますのでご了承ください。
価格｜1,550 円（税込）/1 個
内容｜フランス産発酵バターを使った生地にいちごと生クリームをたっぷりサンドしたミルクレープ

商品名｜おいもブリュレクレープ
販売開始｜11 月 5 日（木）～
※Buttery Cafe（本店のはなれ）限定
価格｜1,100 円（税込）/1 個
内容｜フランス産発酵バターを使った生地においもクリームとディプロマットクリームを合わせ、仕上げに香ばしくブリュレしたクレープ

商品名｜ほうじ茶おいもバスチー
販売開始｜11 月 5 日（木）～
※Buttery Cafe（本店のはなれ）限定
価格｜1,300 円（税込）
内容｜香ばしいほうじ茶風味のバスクチーズケーキに、なめらかなおいもクリームとディプロマットクリームをトッピング

※他にも Buttery Cafe では期間限定のスイーツやドリンクをご用意しております。
※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。今回紹介した商品は「Buttery 松坂屋名古屋店」「Buttery 名駅桜通店」「Buttery 大名古屋ビルヂング店」「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 Cafe（バタリーカフェ）》 ※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：月・木 10：00～17：00（L.O.16：30）/金・土・日 10：00～18：00（L.O.17：30）

定休日：毎週火曜・水曜定休

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

※Buttery Cafe の席予約はできませんので予めご了承ください。

※Buttery Cafe はキャッシュレス決算のみ対応。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（バタリー）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

■本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼｜

Buttery 広報担当：株式会社ブラス 谷村 / 052-571-3322（平日 10 時～17 時）

