

新登場

and

クレープ&ガレット

カフェ『and梅田』よりフランス発祥の
『クレープ&ガレット』が新登場！

株式会社LIFEstyle (本社：大阪市北区)はカフェ『and梅田』よりフランスの伝統的な料理『クレープ&ガレット』が新登場！



シュクレクリーム ¥800



いちごのコンポートとブリュレカスタード ¥1,350

カフェ『and梅田』よりフランス発祥『クレープ&ガレット』が新登場！しっとりした口当たりが特徴の江別製粉の北海道産小麦を使用した『クレープ』は外側がパリッと、中がふんわりとした食感でほんのりと甘みが広がります！そば粉を使用したフランスの伝統的な料理『ガレット』はグルテンフリーで栄養価が高く、食物繊維が豊富。サクツとした生地とそばの風味を楽しめます！

深いコク、透きとおる口どけ、“幻のバター”といわれている上質でクリーミーな味わいのカルピス発酵バターの香りとシャリシャリとしたシュガーの食感、ふわふわの生クリームが楽しめる『シュクレクリーム』クレープ一面をいちごソースとコンポートしたいちご、なめらかな生クリームで彩り、ブリュレしたカスタードをトッピングした『いちごのコンポートとブリュレカスタード』ガレットにたまご、ハム、トマト、薄切りじゃがいも、オニオンシードルなどをトッピングしたガレットの定番『コンプレット』などなど…モーニングやランチ、デザートタイム、その日の気分に合わせて『クレープ&ガレット』をお楽しみください！



コンプレット ¥1,000

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp

クレープ&ガレット



ブリュレバナナと塩キャラメル
ナッツ ¥950

クレープに塩キャラメルソースを
かけ、ブリュレしたバナナと
濃厚でクリーミーな生クリーム、
バニラアイスをのせました！



サーモンとアボカド&グレープフルーツ
とクリームチーズのガレット ¥1,350

サーモン、アボカド、グレープ
フルーツ、クリームチーズをのせた
ヘルシーで満足感のあるサラダガ
レット。



クアトロフォルマッジ
〜はちみつ付き〜 ¥1,200

4種類のチーズを贅沢に使用
し、ブラックペッパーとくる
みをトッピング！別添えの
はちみつをたっぷりかけてお
召し上がりください。

■店舗概要

店舗名	and梅田 (アンドウメダ)
業態	カフェ
住所	〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 23:00
定休日	無休
URL	https://lit.link/andumeda

■運営会社

運営会社名	株式会社LIFeStyle
所在地	大阪府大阪市北区芝田1-6-6
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009年2月20日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・千成屋珈琲

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp