

Afternoon Tea LOVE & TABLE

2025年12月18日
アイビーカンパニー株式会社

極上のクレープが楽しめる〈ホームメイド・クレープパーティー〉

旬の苺が“5層仕立て”的プレミアムなミルクレープ、バナナ×アーモンドモカの新作ミルクレープなど

甘酸っぱい苺を楽しむ、冬限定ミルクレープ

12月26日（金）から順次発売

アイビーカンパニー株式会社（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 塚田龍平）が運営するアフタヌーンティー・ラブアンドテーブルは、甘酸っぱい苺を存分に楽しめる「苺のミルクレープ」、「ストロベリーミルクティーのミルクレープ」など冬限定のミルクレープを、2025年12月26日（金）から順次発売します。



■甘酸っぱい苺ともちもちクレープ生地の5層仕立てミルクレープ

風味豊かな国産発酵バター、香ばしいライ麦粉など素材にこだわって毎日焼き上げている自慢のクレープに、旬の苺をふんだんに重ねた「苺のミルクレープ」が今年も登場。苺の果肉が5層になった断面の美しさと、どこから食べても甘酸っぱい苺が楽しめる仕立ては、苺が旬を迎えたこの季節だけのプレミアムな一品です。表参道店では、この冬も「いちごさんどう2026」とコラボレーションを予定。1月15日のいちごの日から、佐賀のブランドいちご「いちごさん」を使用した特別な新作ミルクレープが登場します。そのほか、アールグレイが香る「ストロベリーミルクティーのミルクレープ」も全店に登場し、苺が美味しい季節を盛り上げます。

■冬の新作ミルクレープは、バナナ×アーモンドモカクリーム

もちもち食感のクレープ生地が主役のシグネチャーメニューに、この冬の新作「アーモンドモカクリームとバナナのミルクレープ」が登場します。バナナ、コーヒー香るアーモンドモカクリーム、ラム酒を加えたカスタードクリームをクレープ生地と重ねて仕上げました。チョコチップとアーモンドのザクザクとした食感がアクセントになって、クレープ生地、バナナ、クリームの味わいを引き立てています。

アフタヌーンティーブランドサイトニュースページ：https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/winter2026_05

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

アイビーカンパニー株式会社 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / MAIL press@ivy-company.jp / HP <https://www.ivy-company.jp>

旬の苺を楽しむミルクレープ



【PREMIUM CLASSIC】

- 商品名：苺のミルクレープ
- 価格：お茶付き 2,178円（税込）
- 販売期間：2025年12月26日（金）～2026年3月4日（水）
※表参道のみ、2026年1月14日（水）まで
- 販売店舗：全店
- 商品説明：
旬の苺をふんだんに使用し、ディプロマットクリームともちもち食感のクレープで5層に重ねました。

*表参道店のみ、1/15～「いちごさんどう 2026」限定のスペシャルな新作ミルクレープが登場。
メニューの詳細は、後日「いちごさんどう 2026」公式サイトにて発表予定。



【SIGNATURE】

- 商品名：ストロベリーミルクティーのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,793円（税込）
- 販売期間：2025年12月26日（金）～2026年3月4日（水）
※表参道のみ、2026年1月28日（水）まで
- 販売店舗：全店
- 商品説明：
もちもちのこだわりのクレープ生地にミルクティーを重ね、苺を重ね合わせました。
アールグレイ香るクランブルをトッピング。

冬の新作ミルクレープ



【SIGNATURE】

NEW

- 商品名：アーモンドモカクリームとバナナのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,738円（税込）
- 販売期間：2026年1月29日（木）～3月4日（水）
- 販売店舗：全店
- 商品説明：
自家製のクレープ生地にコーヒー香るアーモンドモカクリームとバナナ、ラム酒を加えたカスタードクリームを重ねました。チョコチップとアーモンドのザクザク食感もお楽しみいただけます。

※季節のミルクレープは各日数量限定のため、なくなり次第終了します。

旬のカリフラワーを使った冬パスタ



季節限定

NEW

- 商品名：パスタ カリフラワーとサルシッチャのクリームソース
- 価格：お茶付き 1,683円（税込）
- 販売期間：2026年1月29日（木）～3月4日（水）
- 販売店舗：ルミネ新宿、ルミネ横浜、静岡パルシェ、ルクア大阪
- 商品説明：
旬のカリフラワーとサルシッチャ、ドライトマトにクリームソースを合わせ、ローストアーモンドをトッピング。こんがり焼いたカリフラワーの優しい甘みをお楽しみください。

*表参道店のみ、パスタに代わって新作「サラダライス グラタン風チキン&ハニーマスタードドレッシング」を12/26～実施

※写真は、テーブルクレープセットのイメージ

ショップコンセプト



One Crepe at a Time. 極上のクレープで幸せなひとときを。

一枚一枚丁寧に焼き上げたこだわりのクレープを、はちみつや発酵バターでシンプルに味わったりフルーツやソースでカスタマイズ。自慢の自家製ミルクレープは、クリームとフルーツを何層も重ねちょっと大きめで見た目も鮮やか。人気のアフタヌーンティー・パスタやティー＆コーヒーとともに、ホームメイド・クレープパーティーで幸せなひとときを重ねてください。

＜その他＞ アフタヌーンティーブランドサイト <https://www.afternoon-tea.net/>
アイビーカンパニー株式会社 コーポレートサイト www.ivy-company.jp