

極上のクレープが楽しめる<ホームメイド・クレープパーラー>
あまおう苺やティラミス仕立ての苺のミルククレープが登場

春限定の苺のミルククレープ

3月3日(木)～発売

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷/代表役社長 角田良太)が運営するアフタヌーンティー・ラブアンドテーブルでは、あまおう苺やティラミス仕立ての苺のミルククレープなど春限定メニューを3月3日(木)から発売いたします。



■あまおう苺やティラミス仕立ての期間限定! ホームメイドミルククレープ2種が新登場

アフタヌーンティー・ラブアンドテーブルで、毎年、苺が美味しくなる季節限定で発売している「苺のミルククレープ」が、今年はスペシャルバージョンで登場します。「あまおう苺のミルククレープ」は、赤くて美味しい『あまおう苺』をふんだんに使用し、カスタードとホイップクリームを合わせたディプロマットクリームと5層に重ね、『あまおう苺』とクリームの味わいを楽しむミルククレープに仕上げています。「苺ティラミスのミルククレープ」は、ほろ苦いコーヒークリームと苺、フランボワーズジャムを店内で一枚一枚丁寧に焼きあげたクレープ生地とともに15層に重ね、苺とクレープ生地の美味しさを楽しむミルククレープに仕上げました。苺&クリーム、苺&クレープ生地の異なるおいしい組み合わせが楽しめる、ホームメイド・クレープパーラーならではの苺のミルククレープ2種。食べ比べもおおすすめです。

■4店舗限定! レモンクリームやいろいろ野菜のパスタ

ホームメイドミルククレープの他にも、季節ごとに替わるパスタも楽しめます。「サルシッチャと黄色ズッキーニのレモンクリーム」は、サルシッチャと黄色ズッキーニに、レモンクリームをあわせた爽やかな味わいのパスタです。「アスパラとそら豆の明太子クリームソース」は、発酵バターを使用した明太子クリームソースに、イタリアンパセリやディルなどのハーブサラダをあわせた香り豊かなパスタです。「彩り野菜とパンチェッタのトマトペロンチーノ」は、いろいろ野菜に、自家製トマトオイルソースをあわせ、トマトの旨みが楽しめるペロンチーノに仕上げています。4店舗限定で楽しめます。

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/spring_20220224/

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

あまおう苺やティラミス仕立ての期間限定！ホームメイドミルクレープ

苺&クリーム、苺&クレープ生地の2種のおいしい組み合わせが楽しめる、
ホームメイド・クレープパーラーならではの苺のミルクレープが、季節限定で登場。

NEW！季節限定

- 商品名：あまおう苺のミルクレープ
- 価格：お茶付き 2,090円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～3月30日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル全店
- 商品説明：

「苺のミルクレープ」が期間限定で『あまおう』になって登場。赤くてまろい『あまおう』をふんだんに使用し、カスタードとホイップクリームを合わせたディプロマットクリームと5層に重ねました。

※苺ソースに含まれる苺は『あまおう』以外のものを使用しています。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



NEW！季節限定

- 商品名：苺ティラミスのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,628円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～4月27日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル全店
- 商品説明：

もちもちクレープにマスカルポーネホイップ、ほろ苦いコーヒークリームと苺を重ねティラミス風に仕立てました。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



いろいろフルーツのクリームソーダ

NEW！季節限定

- 商品名：フランス産アイスのクリームソーダ フルーツ&ミルクバニラ
- 価格：858円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～4月27日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル全店
- 商品説明：

苺、キウイ、オレンジ、バナナを浮かべたソーダにミルクバニラアイスを合わせました。

※テイクアウトでもご用意しております。



ルクア大阪限定！テイクアウトで楽しむ「クリームクレープロール」

NEW！ルクア大阪限定！テイクアウトスイーツ

- 商品名：クリームクレープロール キャラメルトフィー
- 価格：300円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～4月27日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪
- 商品説明：

もちもちクレープにホイップクリーム、キャラメル、カリッと食感の自家製トフィーナッツを合わせて丁寧に巻きました。

※ルクア大阪店限定。テイクアウトのみの販売。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



4店舗限定！レモンクリームやいろいろ野菜のパスタ

【フードセット】

NEW！季節限定

- 商品名：サルシッチャと黄色ズッキーニのレモンクリーム
- 価格：サラダ or パン、お茶付き 1,452円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～
- 商品説明：

爽やかな酸味のレモンクリームに、サルシッチャ、黄色ズッキーニ、ブロッコリーを合わせました。大葉のソースがアクセント。



NEW！季節限定

- 商品名：アスパラとそら豆の明太子クリームソース
- 価格：サラダ or パン、お茶付き 1,518円（税込）
- 販売期間：3月3日（木）～3月30日（水）
- 商品説明：

バター香る明太子のクリームソースに、そら豆、アスパラガスを合わせました。ディルやイタリアンパセリなどのハーブサラダをトッピング。



NEW！季節限定

- 商品名：彩り野菜とパンチェッタのトマトペペロンチーノ
- 価格：サラダ or パン、お茶付き 1,518円（税込）
- 販売期間：3月31日（木）～4月27日（水）
- 商品説明：

パンチェッタに、芽キャベツ、トマト、黄色ズッキーニなどを合わせ、自家製のトマトオイルソースでペペロンチーノに仕上げました。



■販売店舗：

アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿、ルミネ横浜、静岡パルシェ、ルクア大阪

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よ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・クレープパーラーで幸せなひとときを重ねてください。

●クレープのこだわり

風味豊かな国産発酵バター、香ばしい香りのライ麦粉、優しい甘さのブラウンシュガー、もちもち食感を生み出すタピオカ粉を使用したこだわりのクレープ生地を一枚一枚丁寧に焼き上げています。
アフタヌーンティーの紅茶と合わせてとっておきのティータイムをぜひお楽しみください。

ショップリスト

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 表参道

住所：東京都渋谷区神宮前 4-3-2

電話番号：03-6447-1411

営業時間：10：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿

住所：東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿店 ルミネ1 4F

電話番号：03-6279-0829

営業時間：11：00～21：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ横浜

住所：神奈川県横浜市西区高島 2-16-1 ルミネ横浜店 5階

電話番号：045-442-0620

営業時間：10：00～21：00 ※土日祝 10：00～20：30

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 静岡パルシェ

住所：静岡県静岡市葵区黒金町 49 パルシェ本館 1階

電話番号：054-204-5400

営業時間：10：00～20：00

●アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪

住所：大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア 5F

電話番号：06-6151-1237

営業時間：10：30～20：30

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間が記載と異なる場合があります。詳細は各店舗にお問合せください。
また、臨時休業や営業時間の短縮などにより、販売店舗や販売期間が予告なく変更になる場合がございます。