

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>  
メロンやブルーベリーなどさわやかなフルーツづくし！

## 初夏限定ホームメイドミルクレープ

4月28日（木）～順次発売

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初夏限定ミルクレープを4月28日（木）から順次発売いたします。



### ■ 贅沢なメロンのホームメイドミルクレープ2種が新登場

苺と旬のメロンを贅沢に使用し、ホワイトラム入りのホイップクリーム、発酵バターとライ麦粉のもちもち食感のクレープを重ねた「苺とメロンのミルクレープ」と、赤と緑の2種類のメロンをたっぷり使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームと15枚のクレープを重ねた「ダブルメロンのミルクレープ」の新作ホームメイドミルクレープ2種が順次登場します。初夏限定の味わいをお楽しみください。

### ■ 英国王室御用達のブルーベリージャムを使ったさわやかなレアチーズミルクレープ

「ブルーベリーレアチーズミルクレープ」は、店内で丁寧に焼き上げたクレープに、北海道産クリームチーズやレモン果汁で作ったチーズクリーム、英国王室御用達“チップトリー”のワイルドブルーベリージャムを重ねました。さわやかなレモンが香るチーズクリームと上品なブルーベリーの酸味がレアチーズクリームによく合います。同じく“チップトリー”のワイルドブルーベリージャムを使ったテイクアウト限定の「クリームクレープロール ブルーベリーレアチーズレモン」はルクア大阪1店舗限定で発売します。

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/early-summer\\_20220420/](https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/early-summer_20220420/)

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](mailto:press@ivy-company.jp)

## 初夏限定！メロンとブルーベリーのホームメイドミルクレープ

一枚一枚丁寧に焼き上げた発酵バターとライ麦粉のクレープにフレッシュフルーツやクリームを重ねた自家製ミルクレープ。定番のほか、季節の美味しいフルーツを使った限定メニューもご用意しています。

### 【PREMIUM CLASSIC】

#### NEW

- 商品名：苺とメロンのミルクレープ
- 価格：お茶付き 2,013 円（税込）
- 販売期間：4月28日（木）～5月25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：

苺と旬のメロンを贅沢に使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームと店内で焼き上げたクレープ生地を丁寧に重ねました。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



#### NEW

- 商品名：ダブルメロンのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,980 円（税込）
- 販売期間：5月26日（木）～6月29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：

赤と緑の2種類のメロンをたっぷり使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームと15枚のクレープを丁寧に重ねました。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



### 【SIGNATURE】

#### NEW

- 商品名：ブルーベリーレアチーズミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,518 円（税込）
- 販売期間：4月28日（木）～8月31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：

店内で焼き上げた17枚のクレープに北海道クリームチーズを使用したチーズクリーム、英国王室御用達“チップトリー”のワイルドブルーベリージャムを重ねました。

※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



#### 【チップトリー】

イギリス エセックス州チップトリー村で農園を経営していたウィルキン家は、1885年に自家製ジャムの製造を始めました。130年以上も受け継がれる伝統のレシピに基づき、自家農園と信頼できる農園で収穫された果実を原料とし、合成着色料や香料、保存料はほとんど使用せず仕上げられています。

※三菱食品 HP より引用

## アールグレイが香るティーシュゼット&ひんやりドリンク

一枚一枚丁寧に焼き上げた発酵バターとライ麦粉のクレープにアールグレイソースやフルーツをトッピングしたシュゼット風や、フランス産アイスのクリームソーダもご用意しています。

### NEW

- 商品名：5種のフルーツとアールグレイのティーシュゼット
- 価格：お茶付き 1,518円（税込）
- 販売期間：4月28日（木）～6月29日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿、アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ横浜、アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 静岡パルシェ、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：

もちもちクレープ生地に、苺、バナナ、キウイなどのフルーツとフランス産バニラアイスを合わせ、オレンジ果肉入りのアールグレイソースと一緒にシュゼット風に仕立てました。



### 季節限定

- 商品名：フランス産アイスのクリームソーダ レモネード&ミルクバニラ

#### ■商品説明：

自家製レモンコンフィチュール入りレモネードソーダにミルクバニラアイスを合わせました。

#### ■商品名：

フランス産アイスのクリームソーダ レッドグレープフルーツレモネード&マスカルポーネ

#### ■商品説明：

レッドグレープフルーツ果肉入りのレモネードソーダにマスカルポーネアイスを合わせました。

- 価格：各 858円（税込）

- 販売期間：4月28日（木）～8月31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



## ルクア大阪限定！テイクアウトクレープ

おうちでもアフタヌーンティー・ラブアンドテーブルの極上のクレープが楽しめるように、一枚一枚丁寧に焼き上げたもちもちのクレープとクリーム、フルーツを巻いたクリームクレープロールの新作が登場しました。

### NEW

- 商品名：クリームクレープロール ブルーベリーレアチーズレモン
- 価格：380円（税込）
- 販売期間：4月28日（木）～8月31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北海道クリームチーズを使用したチーズクリーム、ブルーベリージャム、自家製レモンコンフィチュールを合わせて丁寧に巻きました。

※テイクアウト限定商品です

※このほか、フルーツフルーツ（通年/400円）や、

キャラメルトフィー（6月29日まで/300円）もご用意しています。



## 4 店舗限定！初夏のパスタメニュー

アフタヌーンティーで人気のパスタにサラダまたはパン、ハーフサイズのクレープをセットにしたお得なセット。

### 【テーブルセット】

■商品名：テーブルミルクレープセット

■価格：1,870 円（税込）

■商品説明：

平日限定。好きなパスタと SIGNATURE ミルクレープ（ハーフサイズ）にサラダ or パン、好きなお茶が付いたセット。

■商品名：テーブルクレープセット

■価格：1,760 円（税込）

■商品説明：

平日限定。好きなパスタと本日のテーブルクレープ（ハーフサイズ）にサラダ or パン、好きなお茶が付いたセット。

※土日祝限定のセットメニューもご用意しています。



### 【フードセット】

#### 季節限定

■商品名：パスタ 海老とセミドライトマトのジェノベーゼ

■価格：サラダ or パン、お茶付き 1,540 円（税込）

■販売期間：4月28日（木）～5月25日（水）

■販売店舗：

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

バジルソースに海老、セミドライトマトを合わせました。レモンを搾ってお召し上がりください。



### NEW

■商品名：パスタ 海老とペペロナータのオリーブソース

■価格：サラダ or パン、お茶付き 1,518 円（税込）

■販売期間：5月26日（木）～6月29日（水）

■販売店舗：

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

オリーブやアンチョビをペーストにしたタブナードソースに、海老、ペペロナータ（パプリカのマリネ）を合わせ、ビネガーとレモンで爽やかな味わいに仕上げました。



## 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について

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  
T E L：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  
T E L：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  
T E L：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  
T E L：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  
T E L：06-6151-1237 / 営業時間：10：30～20：30

<その他> アフタヌーンティーブランドサイト <https://www.afternoon-tea.net/>

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止による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。