

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＞

みずみずしさはじける“シャインマスカット”、ほっくりした甘さの“マロン”を贅沢に楽しむ

シャインマスカットとマロンのミルクレープ

9月1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、秋季限定「シャインマスカットのミルクレープ」「マロンのミルクレープ」を9月1日（木）から発売いたします。



秋の味覚“シャインマスカット”と“マロン”を贅沢に使ったミルクレープが2種登場します。昨年の秋も大人気だった「シャインマスカットのミルクレープ」は、旬の“シャインマスカット”とマラスキーノ※入りのあっさりとしたホイップクリームをもちもちのクレープ生地と合わせました。“シャインマスカット”のみずみずしさ、上品な香りと甘さを堪能できる一品です。

「マロンのミルクレープ」は、店内で焼き上げたクレープ生地とクリーム、刻んだ栗を何層にも重ね、華やかな香りのイタリア産の栗を使用したマロンクリームを絞り、渋皮栗をトッピングしました。ほっくりした甘さの“マロン”の美味しさが楽しめます。秋季限定のスペシャルなミルクレープ2種をお楽しみください。

※マラスキーノ・・・さくらんぼを原料としたリキュール

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/autumn_20220824/

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

秋季限定！シャインマスカットとマロンのミルクレープ

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、季節のおい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】

- 商品名：シャインマスカットのミルクレープ
- 価格：お茶付き 2,123 円（税込）
- 販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）
- 販売店舗：全店
- 商品説明：
みずみずしさはじけるシャインマスカットを贅沢に使用し、上品な香りと甘さを引き立たせるマラスキーノ入りのあっさりとしたホイップクリームと合わせました。
※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



【SIGNATURE】

- 商品名：マロンのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,628 円（税込）
- 販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）
※10月6日～10月31日は販売なし
- 販売店舗：全店
- 商品説明：
店内で焼き上げたもちもちのクレープ生地とクリームを21層重ね、イタリア産の栗を使用した濃厚なマロンクリームをトッピングしました。
※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



★10月6日～10月31日はスペシャルな栗のミルクレープが登場予定！

ルクア大阪限定！テイクアウトクレープ

- 商品名：クリームクレープロール シャインマスカット&ストロベリー
- 価格：500 円（税込）
- 販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）
- 販売店舗：ルクア大阪
- 商品説明：
みずみずしさが特徴のシャインマスカットと苺、ディプロマットクリームをもちもちクレープで丁寧に巻きました。
※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）もご用意しています。



4 店舗限定！秋のパスタメニュー

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：1,958 円（税込）

■販売期間：通年（平日限定）

■商品説明：

お好きなパスタと SIGNATURE ミルクレープ（ハーフサイズ）にサラダ or パン、お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：1,848 円（税込）

■販売期間：通年（平日限定）

■商品説明：

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



【フードセット】

■商 品 名：パスタ きのことベーコンのポルチーニクリームソース

■価 格：お茶付き 1,518 円（税込）

■販売期間：9 月 1 日（木）～

■商品説明：

ポルチーニ香るクリームソースに、きのことベーコンを合わせました。ブラックオリーブとイタリアンパセリがアクセント。



■商 品 名：パスタ ごろっと野菜の農家風トマトソース

■価 格：お茶付き 1,573 円（税込）

■販売期間：9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）

■商品説明：

大きめにカットした、ごぼうやれんこん、茄子、エリンギ、さつまいもにオーガニックトマトソースを合わせた具沢山なパスタ。



NEW

■商 品 名：パスタ 舞茸とサルシッチャのかぼちゃクリームソース

■価 格：お茶付き 1,518 円（税込）

■販売期間：11 月 1 日（火）～11 月 30 日（水）

■商品説明：

舞茸、れんこん、サルシッチャに、ほんのり甘いかぼちゃのクリームソースを合わせました。お好みでマスカルポーネチーズと絡めながらお召し上がりください。



■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

※上記のパスタメニューについて、表参道店での実施はありません

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。