

極上のクレープが楽しめるくホームメイド・クレープパーラーく  
ふんわり桜が香る新作のミルククレープや、“あまおう”をふんだんに重ねた「苺のミルククレープ」など

## あまおう苺、桜など、春限定のミルククレープ

3月2日（木）から順次発売

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は、ふんわり桜が香るホイップクリームと苺を重ねた新作「さくらストロベリーミルククレープ」、苺のミルククレープが“あまおう”バージョンになった「あまおう苺のミルククレープ」など、春の味わいが楽しめる期間限定・数量限定のミルククレープを順次発売します。



### ■プレミアムな5層仕立ての「苺のミルククレープ」に、“あまおう”バージョンが登場

いちごシーズン限定で展開中の「苺のミルククレープ」が、3/2～3/8の期間のみ、“あまおう”をふんだんに使用したスペシャルバージョンに。赤くて丸い“あまおう”の甘くジューシーな果実味を、もちもち食感のクレープとともに存分にお楽しみいただけます。

### ■ふんわり桜×苺、パリパリチョコ×苺など、春の新作ミルククレープも順次登場

新作「さくらストロベリーミルククレープ」は、桜と苺のハーモニーが楽しめる春ならではの一品。桜の花と葉で作られたペーストを混ぜて作る“さくらホイップクリーム”は、桜の香りが強すぎず、ふんわり上品に香るのが特徴。甘酸っぱい苺を引き立たせながら、春の訪れを感じさせる味わいに仕立てています。そのほか、ヘーゼルナッツとチョコレート入りのホイップ、パリパリ食感のチョコレートと苺を重ねた新作「チョコと苺とヘーゼルナッツのミルククレープ」も登場し、この春は、様々なバリエーションの苺クレープを提案します。

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/spring\\_20230222/](https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/spring_20230222/)

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)

## ふんわり桜×苺、春を感じるミルクレープ



### 【SIGNATURE】

#### NEW 季節限定

- 商品名：さくらストロベリーミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,683 円（税込）
- 販売期間：2023年3月2日（木）～4月12日（水）
- 販売店舗：全店
- 商品説明：

ふんわりとさくら香るホイップクリームと、苺をもちもち食感のクレープで重ね合わせました。苺とさくらの花の塩漬けをトッピング。

## 旬の“あまおう”たっぷり！期間限定のプレミアムな美味しさ



### 【PREMIUM CLASSIC】

#### 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 2,178 円（税込）
- 販売期間：2023年3月2日（木）～3月8日（水）
- 販売店舗：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。赤くて丸い『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ツトクリームと5層に重ねました。

※苺ソースには、『あまおう』以外の苺を使用しています。

## パリパリチョコ×苺、食感も楽しいミルクレープ



### 【SIGNATURE】

#### NEW 季節限定

- 商品名：チョコと苺とヘーゼルナッツのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,683 円（税込）
- 販売期間：2023年4月13日（木）～5月31日（水）
- 販売店舗：全店
- 商品説明：

ヘーゼルナッツとチョコレート入りのホイップ、パリパリ食感のチョコレートと苺を重ねました。食べるたびに変わる食感をお楽しみください。

※季節のミルクレープは数量限定のため、なくなり次第終了します。

## 4 店舗限定！季節のパスタメニュー

### 【フードセット】

#### NEW 季節限定

- 商品名：海老と筍のスピナッチクリーム
- 価格：お茶付き 1,573 円（税込）
- 販売期間：2023 年 3 月 2 日（木）～4 月 12 日（水）
- 商品説明：  
海老や筍、ブロッコリー、オリーブに、ほうれん草と新玉ねぎのクリームソースを合わせた具沢山なパスタ。

- 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は、表参道店では実施していません。



## 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。

<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。