

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>

秋の新作は、栗、いちじく、シャインマスカットをのせた「マロンミルクティーのミルクレープ」を発売

栗やシャインマスカットのミルクレープ3種

8月31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／代表取締役社長 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、2種類の栗を使用した秋の新作「マロンミルクティーのミルクレープ」のほか、栗づくしを楽しむ「マロンのミルクレープ」、シャインマスカットを贅沢に重ねた「シャインマスカットのミルクレープ」など、秋限定メニューを8月31日（木）より順次発売します。



■栗、いちじく、シャインマスカットをのせた秋の新作「マロンミルクティーのミルクレープ」など

秋の味覚の代表格ともいえる“栗”をテーマに、こだわりのクレープ生地を丁寧に重ねたミルクレープ2種が期間を変えて登場します。トップバターを飾る「マロンミルクティーのミルクレープ」は、栗の渋皮煮とシロップ漬の2種、ふんわり紅茶が香るミルクティーホイップ、発酵バターやライ麦粉などで作るこだわりのクレープ生地を丁寧に重ねて、栗、いちじく、シャインマスカットをトッピング。もちもち食感のクレープと秋の味わいが一度に楽しめる今年の新作です。秋が深まる頃に登場するのは、栗を何層にも重ねて濃厚でなめらかなマロンクリームで仕上げた「マロンのミルクレープ」。どこを食べてもほっくり甘い栗の美味しさが楽しめる“栗づくし”の味わいです。

■みずみずしく上品な香りと甘さが楽しめる「シャインマスカットのミルクレープ」も登場

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た「シャインマスカットのミルクレープ」が、今年の秋も全店に登場します。※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_230823/

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

秋の味覚 “栗”のミルクレープ 2種



【SEASONAL】

NEW

- 商品名：マロンミルクティーのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,683円（税込）
- 販売期間：8月31日（木）～10月4日（水）
- 販売店舗：全店

■商品説明：
こだわりのクレープ生地に2種類の栗とミルクティーホイップを重ね合わせ、いちじくやシャインマスカットをトッピングしました。



【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：10月5日（木）～11月15日（水）
- 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、たっぷりのホイップクリームとディプロマツトクリーム、栗を幾重にも重ね、濃厚でなめらかなマロンクリームをトッピングしました。

シャインマスカットを贅沢に重ねたミルクレープ

【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 2,178円（税込）
- 販売期間：8月31日（木）～11月15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。



※季節限定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



NEW 季節限定

- 商品名：いろいろ野菜の農家風トマトソース
- 価格：お茶付き 1,595 円（税込）
- 販売期間：8月31日（木）～10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 ※表参道店は実施なし

■商品説明：
ごぼうや茄子、さつまいも、エリンギ、ベーコンなどをオーガニックトマトのソースと合わせた具沢山のパスタ。



NEW 季節限定

- 商品名：サルシッチャとさつまいものゴルゴンゾーラソース
- 価格：お茶付き 1,595 円（税込）
- 販売期間：10月5日（木）～11月15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 ※表参道店は実施なし

■商品説明：
サルシッチャとセミドライトマト、ほっくり甘いさつまいもに、ゴルゴンゾーラチーズ入りのクリームソースを合わせました。ピスタチオとブラックペッパーがアクセント。

※写真はセットのイメージです

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。

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

※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。