

**アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 全国5店舗**  
**一枚一枚丁寧に焼き上げた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**

**新コンセプト、新メニュー4月22日（木）スタート**

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は新コンセプトを「ホームメイド・クレープパーラー」とし、極上のクレープが楽しめる新メニューを4月22日（木）から発売いたします。



■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、クリームを重ねたホームメイドミルククレープ

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クレープが登場。バナナ、キウイ、マンゴー、オレンジ、苺とディプロマットクリームを5層に重ねた「フルーツフルーツミルククレープ」やジューシーなメロンを贅沢に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ディプロマットクリームで仕上げた「メロンのミルククレープ（5/11～季節限定）」、「パリパリチョコとバナナのミルククレープ」などフルーツたっぷりのホームメイドミルククレープが楽しめます。

■自家製ミルクティーソースやフランス産アイスなど15種以上のトッピングでMyクレープが楽しめる

シンプルなクレープに国産発酵バター、自家製ミルクティーソース、フランス産アイス、キャラメリゼバナナなど15種以上のトッピングの中から好きなものを選び、自分だけのオリジナルクレープが楽しめる「Myクレープと紅茶のセット」、アールグレイのソースでシュゼット風に仕上げた「アフタヌーンティー40周年記念 6種フルーツとアールグレイのティーシュゼット」が揃います。

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\\_20210414/](https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/early-summer_20210414/)

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

## 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。ぜひ、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：11：00～20：30

### ●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：10：30～20：30

### ●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：10：30～20：00

※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。

## 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】

- 商品名：フルーツフルーツミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,870 円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
バナナ、キウイ、マンゴー、オレンジ、苺とディプロマットクリームを5層に重ねた贅沢なミルクレープ。



### 季節限定

- 商品名：苺のミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,760 円（税込）
- 販売期間：4月22日（木）～5月10日（月）
- 商品説明：  
旬の苺をふんだんに使用し、ディプロマットクリームともちもち食感のクレープで5層に重ねました。



### 季節限定

- 商品名：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11日（火）～
- 商品説明：  
ジューシーなメロンを贅沢にたっぷり使用し、ホワイトラム入りのホイップクリームとディプロマットクリームで仕上げました



### 【SIGNATURE】

- 商品名：苺とメロンのサワークリームミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,518 円（税込）
- 販売期間：4月22日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：  
苺とメロンをサワークリーム入りの爽やかな酸味のクリームで重ね、苺ジャムをトッピングしました。  
※表参道店では販売しません



- 商品名：パリパリチョコとバナナのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,408 円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
アーモンド入りチョコレートホイップ、パリパリ食感のチョコレートとバナナを重ねました。  
食べるたびに变化する食感をお楽しみください。



※ホームメイドミルクレープは全て数量限定となり、なくなり次第終了となります。

## 発酵バターとライ麦粉のクレープ

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お好きな自家製ソースやフランス産アイス、フルーツをトッピングして My クレープを作りましょう。アールグレイやフルーツのソースをかけたシュゼット風も 3 種ご用意しています。

- 商品名：My クレープと紅茶のセット
- 価格：お茶付き 1,100 円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
発酵バターとライ麦粉を使用したこだわりのクレープに、お好みのトッピングで自分だけのオリジナルクレープをお楽しみください。



### トッピング各種

#### +55 円（税込）

- ・自家製ソース
  - ・ミルクティー（アールグレイ香るミルクティーで作る自家製アングレーズソース）
  - ・塩キャラメル（ゲランドの塩を使用した自家製キャラメルソース）
  - ・チョコレート（ベルギーのカレポー社のスイートチョコレートを使用した自家製チョコレートソース）
- ・国産発酵バター
- ・メープルシロップ
- ・自家製レモンコンフィチュール（ブラウンシュガーの優しい甘さ、レモンの爽やかな酸味とほろ苦さが特徴）
- ・オーガニックはちみつ（イタリア中部で取れたフレンチハニーサックルの花の蜂蜜。力強い香りと呼びかけられた心地よい味わいです）
- ・ラムレーズン、ローストピーカンナッツ、アーモンドチュイル、トフィーナッツ

#### +165 円（税込）

- ・フランス産アイス（ミルクバニラ、ピスタチオ、グアナラショコラ、マスカルポーネ）
- ・フルーツ（キャラメリゼバナナ、キャラメリゼオレンジ、焼きりんご）
- ・ホイップクリーム

- 商品名：発酵バターとライ麦粉のクレープ  
自家製塩キャラメルソース キャラメリゼバナナ&ミルクバニラ
- 価格：お茶付き 1,540 円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
発酵バターとライ麦粉を使用したこだわりのクレープに、ゲランドの塩を使用した自家製キャラメルソース、ミルクバニラアイス、ローストピーカンナッツ、キャラメリゼバナナをトッピング。



### 【シュゼット】

苺&ピスタチオ、オレンジ&マスカルポーネもご用意しています。

- 商品名：アフタヌーンティー40周年記念  
6種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 1,408 円（税込）
- 販売期間：5月11日（木）～6月23日（水）
- 商品説明：  
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、白桃、マンゴー、オレンジなど6種のフルーツをトッピング。香り高いアールグレイのソースでシュゼット風に仕立てました。



## クレープがセットになったフードセット

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）
- 販売期間：通年
- 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：1,760円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
お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、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 オーガニックトマト&モッツアレラ
- 価格：お茶付き 1,210円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：  
オーガニックトマトとモッツアレラチーズを使用した、シンプルなたマトソースパスタ。フレッシュバジルがアクセント。



- 商品名：パスタ サルシッチャとルッコラ、いろいろ野菜のソイソース
- 価格：お茶付き 1,320円（税込）
- 販売期間：4月22日（木）～9月1日（水）
- 商品説明：  
サルシッチャにトマトやカボチャ、オクラなど色とりどりの野菜を合わせた醤油ベースのパスタ。



- 商品名：パスタ 海老とアボカドのレモンクリームソース
- 価格：お茶付き 1,430円（税込）
- 販売期間：4月22日（木）～5月26日（水）
- 商品説明：  
爽やかな酸味のレモンクリームソースに海老とアボカドを合わせました。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。



- 商品名：パスタ タコと揚げナスのアラビアータ
- 価格：お茶付き 1,430円（税込）
- 販売期間：5月27日（木）～6月23日（水）
- 商品説明：  
タコと揚げナス、オーガニックトマトソースを使用したアラビアータ。バジル風味のホイップクリームを絡めてお召し上がりください。



パスタメニューはルミネ新宿、ルミネ横浜、静岡パルシェ、ルクア大阪 4 店舗で販売します。表参道店では販売しません。

## ドリンク

・本日の TEA	660 円 (税込)
・アフタヌーンティーブレンド	660 円 (税込)
・イングリッシュミルクティーブレンド#35	660 円 (税込)
・ダーズリン	660 円 (税込)
・アールグレイ	660 円 (税込)
・ディカフェアールグレイ	660 円 (税込)
・カモミールシトラス	726 円 (税込)
・チャイ	660 円 (税込)
・レモネードアールグレイティー	693 円 (税込)



## ブランド設立 40 周年を迎える Afternoon Tea

おかげさまで Afternoon Tea は 2021 年で 40 周年を迎えます。

お客様へ日頃の感謝の気持ちをお届けするため、Afternoon Tea LIVING、Afternoon Tea TEAROOM 共に、周年を記念した限定アイテムやメニューの発売、設立の 9 月に向けてブランドを盛り上げていく企画を発信していきます。



### とっておきの、 時を、もっと。

一人ひとりのお客様の、  
かけがえない「時」と向き合い、  
日常をちよつとずつ素敵に変えてゆく。  
これまでも、これからも。  
生活に心の贅沢と心地よい刺激を。  
————— “spice of a day”

<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。