

**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>**  
ベリーとマスカルポーネのミルククレープや温かい苺ソースをかけるクレープが登場

## クリスマス期間限定クレープ°

11月18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クリスマス限定クレープ&ドリンクを11月18日（木）から発売いたします。



### ■クリスマス期間限定のミルククレープが登場

極上のクレープが楽しめるホームメイド・クレープパーラーが新作ミルククレープを発売。もちもちクレープとマスカルポーネ入りのクリームを21層重ね、ホワイトチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズジャムがアクセントになった「ベリーとマスカルポーネのクリスマスミルククレープ」が登場します。また、初めてテイクアウト限定でホールサイズのクリスマス限定ミルククレープ（予約販売）を発売します。クリスマスパーティーを華やかに彩ります。

### ■苺×ピスタチオ あたたかい苺ソースをかける冬季限定クレープ°

一枚一枚丁寧に焼き上げた発酵バターとライ麦粉のこだわりクレープに、フランス産ピスタチオアイスクリーム、ホイップクリームをのせ、温かい苺ソースをかけてシュゼット仕立てにした「苺とピスタチオの真っ赤なシュゼット」や苺の果肉入りソースにマスカルポーネアイスを合わせた「フランス産アイスクリームのクリームソーダ 苺&マスカルポーネ」を発売します。

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/xmas\\_20211102\\_4/](https://www.afternoon-tea.net/article/love-and-table/xmas_20211102_4/)

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)

## 期間限定！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。

### NEW！季節限定

- 商品名：ベリーとマスカルポーネのクリスマスミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,738 円（税込）
- 販売期間：11月18日（木）～12月25日（土）
- 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：

こだわりのクレープ生地とマスカルポーネ入りのクリームを21層に重ねました。ホワイトチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズジャムがアクセント。  
※数量限定となり、なくなり次第終了となります。



### NEW！季節限定

- 商品名：甘蜜芋とキャラメルのミルクレープ
- 価格：お茶付き 1,518 円（税込）
- 販売期間：11月18日（木）～2022年3月2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：

甘くしっとりとした鹿児島県産甘蜜芋【みつ姫】の焼きいもをキャラメル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。



## ラブアンドテーブル初のクリスマスケーキ！テイクアウト限定 ホールタイプのミルクレープ

### NEW！予約限定

- 商品名：ホームメイドクリスマスミルクレープ ベリー&マスカルポーネ
- サイズ：直径約14cm×高さ約10cm ※約4名様分
- 価格：4,300 円（税込）
- 予約期間：11月2日（火）～12月17日（金）
- 予約方法：店頭もしくは電話にて
- 受取期間：12月23日（木）、24日（金）、25日（土）
- 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 ルクア大阪
- 商品説明：

数量限定。こだわりのクレープ生地とマスカルポーネ入りのクリームにフランボワーズジャム、苺を合わせ21層に重ねました。苺とブルーベリー、ラズベリーをあしらったクリスマス限定ミルクレープ。

※予約詳細はブランドサイトをご確認ください。



## 冬のおすすめ！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。季節限定でソースをかけたシュゼット風もご用意しています。

### NEW！季節限定

- 商品名：苺とピスタチオの真っ赤なシュゼット
- 価格：お茶付き 1,628 円（税込）
- 販売期間：11 月 18 日（木）～2022 年 3 月 2 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：  
もちもちのこだわりクレープに、フランス産ピスタチオアイスクリーム、ホイップクリームをトッピング。温かい苺ソースをかけてシュゼット仕立てに。  
シャリシャリ食感のホワイトチョコがアクセント。



- 商品名：自家製塩キャラメルソース  
キャラメリゼオレンジ&グアナラショコラアイス
- 価格：お茶付き 1,705 円（税込）
- 販売期間：11 月 18 日（木）～定番
- 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：  
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、グアナラショコラアイス、アーモンドチュイル、キャラメリゼオレンジ、ホイップクリームをトッピング。



## 期間限定ドリンク

### NEW！季節限定

- 商品名：フランス産アイスクリームのクリームソーダ 苺&マスカルポーネ
- 商品説明：苺の果肉入りソーダにマスカルポーネアイスクリームを合わせました
- 商品名：フランス産アイスクリームのクリームソーダ 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クリームを合わせました。
- 価格：各 858 円（税込）
- 販売期間：11 月 18 日（木）～2022 年 3 月 2 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

※テイクアウトでもご用意しています



## 4 店舗限定！冬の Pasta メニュー

### 【フードセット】

- 商品名：パスタ 熟成肉とペコリーノチーズのボロネーゼ
- 価格：サラダ or パン、お茶付き 1,518 円（税込）
- 販売期間：11 月 18 日（木）～12 月 25 日（土）
- 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：

じっくりと熟成させた牛肉を使用した特製のミートソースに、コクと旨味のあるペコリーノチーズを合わせました。



※画像は「テーブルクレープセット」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。

## 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 ※土日祝 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：10：00～21：00 ※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

※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。

## 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 周年を迎えました。

周年を記念した限定アイテムやメニューの発売など、Afternoon Tea LIVING、Afternoon Tea TEAROOM 共に、お客様へ日頃の感謝の気持ちをお届けする企画を発信しています。



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。