

【まず初めに当店のクレープのことは全てソバープと言います。全て手作りにこだわり、本物の素材だけを使い、一つ一つ丁寧に店舗内で手作りしています。】

商品	特徴など
カスタードクリーム	卵の風味豊かなカスタードに、きめ細やかでさっぱりとした甘みのホイップクリームを混ぜ合わせたディプロマットクリームがたっぷり。トッピングのワッフルシュガーや中に忍ばせたメレンゲでサクサク食感も一緒に最後の一口までお楽しみいただける一品。
シュガーバター	クレープ屋さんでは定番の塩バターを、ソバープ風に。バターの風味を活かした、食べるクリーミー感のあるバターときび砂糖の相性がよく、ソバープ生地も1番感じやすい一品。
しそベリーレアチーズ	一口めに味わえるのは、トッピングの紫蘇の花ほのかな香りとヨーグルトを加えたレアチーズクリーム、フランボーズをセミドライに仕上げた果肉とソースの酸味。さらにもう一口食べ進めるとカスタードと生クリームをあわせたディプロマットクリームの爽やかな甘さと、クラッシュしたグリッシーニのサクサク食感を楽しめる。
季節のフルーツ（春）（4月まで）	旬の国産イチゴを使用し、上層はイチゴとシャンティ（純生クリーム使用）、また食べ進めると、ディプロマットクリーム（カスタードと生クリームを合わせたもの）、自家製メレンゲとリッチな仕上がりに。
プリン	卵の味をガツンと味わえる濃厚なプリンと、その下のクリームにはキャラメルベリーソースがたっぷり。味の変化で最後まで楽しいソバープ。見た目も可愛くお土産にも人気な一品。
塩キャラメルカマンベール	ほろ苦い自家製生キャラメルとカマンベール、土台はカスタードで甘じょっぱいバランスがたまらない一品。
あんバタークリーム	土台にクリームシャンティを土台に、自家製あんことバターをたっぷりのせた、あずき風味香るリッチな味わいに。
ピスタチオクリーム	イタリア産のマスカルポーネと良質なピスタチオを合わせたクリームの下にはラズベリー入りのクリーム。食べるごとに味の変化が楽しいプレミアムソバープ
チョコクリーム	58%のスイートチョコ（フランス産）を使用した甘さ控えめの上品なクリーム。上に乗ったカカオニブがアクセント。大人な味わいに。
プロシュートケール	クセがなく栄養価の高いケールと生ハムを巻いたシンプルな味わい。下層のバターを纏わせたサクサクのグリッシーニがアクセントに。
パンバンジー	北京ダックを思わせるような甘辛いチキン、フレッシュなきゅうりとトマト。ビールとも合うコクのある本格的な味わい。黒ごまペーストと4種類のジャンを使用。
いか明太トマト	いか明太（明太子のはかねふく）と自家製マヨネーズがそば粉の生地に良く合うお食事系ソバープ。ケールに、ミニトマト、グリッシーニも入りランチにもお酒に合わせたアペタイザーとしてもおすすめ。
パルミジャーノバター	塩味のあるホイップバターとたっぷりのふわふわに削ったパルミジャーノのシンプルな組み合わせ。ソバープ生地との相性も抜群で、生地の味もしっかり感じられる。
ニース風サラダ	たっぷりのグリーンリーフ、ローストしたジャガイモとゆで卵、アンチョビとオリーブ、具沢山で満足感の高い一品。自家製卵白マヨやアンチョビソースがたまらない。
フルーツカプレーゼ	季節のいちごを贅沢に使ったフルーツのカプレーゼ。ミルクの味わいと塩気の効いたモッツアレラチーズに、フレッシュなバジルやいちご、パルサミコドレッシングの酸味が良く合うイタリアン仕上げ。
タンドリーチキン	20種類配合したオリジナルスパイスに漬け込んだチキンとパルサミコでマリネしたローストオニオンがパンチあるソバープ。自家製卵白マヨやマーレードがかくし味。
ローストオニオンツナ	クレープで定番のツナマヨをソバープ仕様。ローストした香ばしい赤玉ねぎの味わいと、パルサミコを煮詰めたソースや自家製の卵白マヨとテリヤキソース、下層にはグリッシーニ。ピンクペッパーをふりかけアクセントに。
春野菜のミモザ風（4月まで）	旬の春野菜と卵（スナックエンドウやアスパラや赤玉ねぎ、ジャガイモ、プチトマトなど）（※具材に関しましては今後の供給等により変更となる場合がございます）また、グリッシーニ（イタリアのブレッドスティック）にて食感のアクセントを加え、味付けとしては自家製のこだわりのアンチョビドレッシングや卵白マヨネーズを使用し、旨味とコクのある一品。（塩はマルドン-イギリスエセックスの伝統塩）