

【まず最初に当店のクレープのことは全てソバパフと言います。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。また、旬の食材を使用しているため、時間帯・時期によって、商品・材料が変更となる場合がございます。（←掲載及び放映時には、注釈記載のご対応をお願いいたします。）

【そば粉に関して】：国産蕎麦粉を挽き方を変えた三種類を独自配合したのを使っています。蕎麦粉の香り、風味が感じられるメインの粉とそばの殻の配合を多くした粗挽きのもので香りをプラスし、そばの奥の中心部分のみの希少な更科粉でしっかりとしたもちりさを出した生地になっています。

商品	特徴など	アレルギー
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ド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。	そば/卵/乳/小麦/大豆
シュガーバター	クレープ屋さんでは定番の塩バターを、ソバパフ風に。バターの風味を活かした、食べるクレーミー感のあるバターときき砂糖の相性がよく、ソバパフ生地も1番感じやすい一品。	そば/卵/乳/小麦
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ド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。	そば/卵/乳/小麦/ゼラチン
季節のフルーツ（春）～(4月)	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、ディプロマッドクリーム（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。	そば/卵/乳/小麦
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パフ。見た目も可愛くお土産にも人気な一品。	そば/卵/乳/大豆
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。	そば/卵/乳/小麦 ※蜂蜜あり
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、自家製あんご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。	そば/卵/乳/小麦
ビスタチオクリーム	イタリア産のマスカルポーネと良質なビ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パフ	そば/卵/乳/小麦/ゼラチン
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。	そば/卵/乳/小麦/大豆
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。下層のバターを溶かせたサクサクのグリッシーニがアクセントに。	そば/卵/乳/小麦/豚肉
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。	そば/卵/乳/小麦/豚肉/オレンジ/大豆/ごま ※蜂蜜あり
いか明太トマト	いか明太（明太子はかねふく）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パフ。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パタイザーとしてもおすすめ。	そば/卵/乳/小麦/いか
バ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バルミジャーノのシンプルな組み合わせ。ソバパフ生地との相性も抜群で、生地の味もしっかり感じられる。	そば/卵/乳/小麦
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。	そば/卵/乳/小麦/大豆
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、バ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。	そば/卵/乳/小麦 ※蜂蜜あり
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バ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パフ。自家製卵白マヨやマーメイドがかくし味。	そば/卵/乳/小麦/豚肉/オレンジ/大豆 ※蜂蜜あり
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パフ仕様。ローストした香ばしい赤玉ねぎの味わいと、バ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。	そば/卵/乳/小麦/大豆
春野菜のミモザ風（～4月）	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。（塩はマルドニ-イギリスエセックスの伝統塩）	そば/卵/乳/小麦
メロンとカスタード 季節のフルーツ [5月～]	旬の国産メロンを使用し、メロンと純生クリーム使用のシャンティで夏らしくさっぱりしながらも、芳醇な甘さを味わえるソバパフ。また食べ進めると、カスタードクリームと生クリームを合わせた、ディプロマッドクリームと自家製メレンゲが現れ、リッチな仕上がりに。	そば/卵/乳/小麦/大豆
夏野菜のイタリアンミモザ [5月～]	水々しいコーンやプチトマト、辛くなく甘さが際立つ万願寺とうららなど、旬の夏野菜を使用。下層にはグリッシーニ（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、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にて味付けし、旨味とコクのある一品に。	そば/卵/乳/小麦
とうもろこしのソバパフ [7月15日～]	旬のとうもろこしをビューレにしたものにフェテ（生クリームをたてたもの）を混ぜてきた。コーンソースを上から下まで詰めました。周りにはテリヤキソースを塗った焼きとうもろこしを盛り付けてとうもろこしそのものをソバパフ仕様で再現。	そば/卵/乳/小麦/大豆/ゼラチン
桃のカプレーゼ [7月15日～]	季節の桃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、コンポートに漬け込んだ桃やオレンジ、フレッシュなミントを使用。シャンティ（生クリームにグラニュー糖を混ぜてたてたもの）と自家製マヨネーズにフルーツがよく合う特に女性に人気の高い商品。	そば/卵/乳/小麦/もも/オレンジ
シャインマスカット [8月10日～]	卵の風味豊かなカスタードクリームに、純生クリーム使用のきめ細やかなホイップクリームがたっぷり。夏らしいシャインマスカットののみずみずしさが合わさり、爽やかな味わいを演出。中に忍ばせたバターコーティングされたメレンゲでサクサク食感も一緒に、どの層でも、最後の一口までも楽しめる。	そば/卵/乳/小麦/大豆