



galette

蕎麦 100% 自家製粉の日光産蕎麦と日光の澄んだ水だけで焼いた生地が自慢のガレット。



おすすめ

## 日光サーモンのガレット

「大滝日光サーモン」と蕎麦の香り豊かなこだわりの生地との濃厚な味わいのコンビネーションをぜひご堪能ください。

1,320



crêpe



日光御養卵をふんだんに使用し、一から手作りのカスタードクリームは、なめらかな舌触りとしつこくない軽やかな甘みの特徴。

自家製カスタード

## クレームブリュレ

先までクリームたっぷりの生地、焦げ目をつけてとろけるカスタードはお早めに、お気をつけてお召上がりください。

ミニサイズ / レギュラーサイズ

500 / 770

クレープ レギュラーサイズとミニサイズをご用意しております。

ミニサイズ / レギュラーサイズ

## シュガーバター

300 / 440

確実においしいやつ。生地風味もよく味わえる熱々クレープ

## 和風

500 / 770

和の食材を使用したジャパニーズクレープ

## いつものクレープ

500 / 660

バナナ、チョコ、ホイップ、ナッツ

## いつものじゃないクレープ

\*詳細はスタッフにお聞きください。

旬の味覚を盛り込んだ季節限定クレープ



dessert



CHOCOTTO NIKKO

## フォンダンそばショコラ

小麦粉不使用、自家製蕎麦粉だけで焼き上げたグルテンフリーのフォンダンショコラ。日光産のチョコレート、日光産の蕎麦を使用した地元愛溢れるスイーツです。中からとろけ出すチョコレートとふわっと香る蕎麦の風味を一緒に味わってみてください。

550

## 寺みす

550

本場イタリア産のチーズを使用した、抹茶のふんわりティラミス

## ミルクレープ

450

クレープ屋さんのミルクレープ！

## アフオガード

550

淹れたてのエスプレッソとひんやり蕎麦ソフトの組み合わせは

## 蕎麦ソフトクリーム

450

自家製粉した蕎麦の風味豊かなソフトクリーム



drink

チャマビコーヒー (ホット / アイス)

450

カフェラテ (ホット / アイス)

550

エスプレッソ

500

抹茶ラテ (ホット / アイス)

550

神社えーる 自家製シロップ

550

夏色日光サイダー

600

酒蔵仕込みの日光サイダー使用

ホットチョコレート

500

日光産のチョコレートを使ったホットドリンク