



最高級
生クリーム

New

～生産者の想いを包み込んだナチュラルクレープ～

クレープメニュー 新登場!



※濃厚カスタードクリーム

Natural
BANANA

こだわりのポイント

① 極上生クリーム

北海道生クリーム100%を使用してクレープのためだけに配合しています。

② 自然素材、地産地消

卵、牛乳、小麦粉、小豆、蜂蜜、藻塩は全て**広島県産使用**。
生産者皆さんの想いをクレープで包み込みました。

③ 手づくり

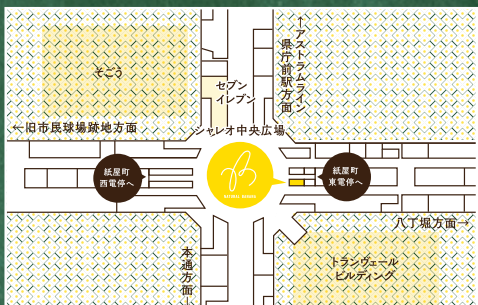
安心して食べていただけるよう、**既製品を使わず**出来る限り手づくり
にこだわりました。



バナナジュース専門店
Natural BANANA

〒730-0031
広島市中区紙屋町1丁目地下街615号
TEL 082-546-3173

営業時間 10:00~20:00



Natural Crepe New

※すべて税込価格です

Rich BANANA ¥580

濃厚なカスタードと生クリームが完熟バナナを際立たせ、
クーベルチュールチョコソースが全てを完結させてくれます。
こだわりのバナナジュース専門店だからこそできる究極のバナナクレープをご堪能ください。



ピスタチオフロマージュ
¥780

スモーキーなグリーンが美しい「ナッツの女王」ピスタチオ。栄養価が高い自家製のピスタチオクリームとチーズクリームに刻んだピスタチオフレークをトッピング。



プラリネ生クリーム
¥680

アーモンドをペースト状にしたプラリネクリーム。ローストアーモンドとアーモンドクランチの芳しい香りとカラメルほろ苦さが、上質な生クリームにコクと深みが増し、洋菓子店のような味わいのクレープ。



小倉バター生クリーム
¥580

広島県産小豆を100%使用、バターを塗りこんだ生地にたっぷり手練り粒あんを乗せました。つぶつぶとふわふわの織りなすハーモニーをお楽しみください。



クアトロフォルマッジ
¥580

4種のチーズと相性抜群のみかん蜂蜜が織りなすピザ感覚クレープ。「幻の蜂蜜」と言われ柑橘系の香りが鼻に抜けていきます。是非店頭で温かいうちにお召し上がりください。



果肉苺生クリーム
¥580

究極の生クリームと濃厚カスタードクリームに、自家製苺ペースト・苺クランチ・果肉苺を乗せ、様々な食感で苺を楽しめます。




果肉マンゴー生クリーム
¥580

究極の生クリームと濃厚カスタードクリームに、果肉マンゴー・自家製マンゴーペーストを乗せた南国気分を味わえる贅沢クレープです。



塩キャラメルバター
¥580

古代ロマンを感じる広島蒲刈の藻塩を使用して、塩キャラメルソースを手作りしています。バターを塗りこんだ生地に生クリームと絶品塩キャラメルソース、アクセントにアーモンドクランチがかかったクレープです。

コーヒー 

R ¥280 L ¥350
ICE or HOT

カフェラテ

R ¥320 L ¥400
ICE or HOT

クレープを購入される方は
コーヒー、カフェラテ

¥100 OFF

