

なんたん蜜姫(サツマイモ)モンブラン ¥900

※仕入れ状況で内容変更あり



クレープ&ガレットを
多彩にアレンジ



Menu

- ローストビーフ 焦がしバターソース ¥900
(自家製ローストビーフ・チーズマッシュポテトのガレット)
- ノルディック ¥850
(スモークサーモン・マッシュポテト・アボカドのガレット)
- バター&シュクレ ¥650
(フランス産バター・シュガーのクレープ)

クレープリー・朋とも

Tel.080-6173-0488

串本町串本1820-3 ビジネスホテル串本1Fテナント

営業時間/AM6:30~AM8:45

AM11:00~PM4:00

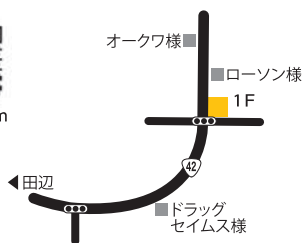
PM5:30~PM10:00

※クレープとガレットはAM11:00から提供

定 休 日/月曜 ※その他臨時休業あり



Instagram



昨年、串本町にクレープ&ガレット専門店がオープンした。大阪で経験を積んだオーナーが、フランス産食材と地元食材にこだわったオリジナルメニューを提供している。

クレープ生地は表面がパリッと、中のもっちり
と弾力あってやわらか。ガレット生地はそば粉
を使い、塩味のきいた軽やかな食感を楽しめ
る。どちらも直径26cmの平皿に広げ、その上
に多彩な食材をトッピング。クレープはフルーツ
やアイスのをせ、可愛いビジュアルで甘いひ
とときを演出。ガレットは肉や魚介、野菜をた
っぷりのせ、お腹をしっかりと満たしてくれる。夜は
アルコールや一品も用意。

オーナーから

コロナ禍で開業したため不安
面があり、信用保証協会にサ
ポートしてもらいました。
営業は順調で、今後は店舗展開
を目標にしています。
また18年ぶりに帰郷して、串本
町の良さに気づくこともでき
ました。地元食材を積極的に取
り入れるなど、自分なりに地元
を盛り上げるお手伝いができ
たらと思っています。

