

Crêpe Menu ※13:00~19:00 終了

カフェをご利用の際、クレープのみのご注文はお断りさせていただきます。お一人様につきワンドリンクのご注文をお願いします。

<シュガー系> Sugar Crepes

※シュガー系にはトッピングできません。These crepes cannot have fillings below.

バター・シュガー Butter & Sugar	¥400	ラム酒・シュガー Rhum & Sugar	¥400
バター・シナモンシュガー Butter & Cinnamon-Sugar	¥400	レモン・シュガー Lemon & Sugar	¥400

<クリーム系> Crepes with Homemade Creams

※クリーム系にはホイップクリームもつきます。ホイップクリームは少なめ又は無しにできます。
Crepes below have whipped cream inside. Let us know less or exclude whipped cream if you don't like.

チョコレート Chocolate cream	¥500	キャラメル Caramel cream	¥500
カスタード Custard cream	¥500	紅茶 (アールグレイ) Earl grey flavored cream	¥500
レアチーズ Cream Cheese	¥520	抹茶ショコラ Green tea chocolate cream	¥550
プラリネ (ナッツペースト) Praline cream	¥550	レモン Lemon cream	¥550

※¥50 追加で2種類のクリームを組み合わせることができます。

With extra ¥50, you can combine 2 kinds of creams above.

例) For example... ・カスタード (¥500) + プラリネ (¥550) → ¥600
Custard cream Praline cream

トッピング Fillings

※シュガー系にはトッピングできません。Sugar crepes cannot have fillings below.

バナナ ¥50、キウイ ¥100、オレンジ ¥100、ローストアーモンドスライス ¥100
Bananas Kiwifruit Oranges Sliced Almond

Dessert du jour

・ クレームブリュレ ¥550

～バリッとしたキャラメルとバニラのなめらかなクリーム～

・ ガトー・ナンテ ¥500

～ラム酒が香るしっとりとしたアーモンドケーキ～

・ レモンクリームのみルフィーユアイス ¥650

～爽やかな酸味のレモンアイスクリームをサクサクのパイでサンド～

・ 赤い果実とバニラアイスの冷たいグラタン ¥750

～ふわりとしたサバイヨンソースの下にベリーと自家製バニラアイス～

・ ティラミス ¥800

～まろやかなマスカルポーネのクリームとコーヒー風味のビスキュイ～

・ パルフェ・ロワイヤル ¥1200

～オレンジとマンゴーのジュレ / クレーム・シャンティ / フレッシュマンゴー /
ミルクチョコのガナッシュ・モンテ / パッションフルーツのムース・グラッセ /
ココナッツのメレンゲとチュイルからなる盛りだくさんのパフェ～

【テイクアウト】

・ ガトー・ナンテ 1切れ ¥300 ※店内用よりも小さめのカットです。

ミニホール (5人前) ¥1400

Saint-Denis Café

サン・ドニ・カフェ

〈ソフトドリンク〉

- ・ コーヒー (フルボディ/ライトボディ) ¥400
- ・ エスプレッソ シングル ¥250/ ダブル ¥360
- ・ アイスコーヒー ¥400
- ・ ホットカフェオレ ¥450
- ・ アイスカフェオレ ¥450
- ・ 紅茶 (アールグレイ/マロン/ルイボスティール) ¥450
- ・ アイスティー ¥450
- ・ ジュース (オレンジ/アップル) ¥400
- ・ レモネードソーダ ¥420
- ・ ノンアルコールカクテル ¥500

〈アルコール〉

- ・ 生ビール (HEARTLAND) ¥600
- ・ ハウスワイン赤/白 グラス ¥600 デキャンタ ¥2000
- ・ サングリア (アイス/ホット) ¥600
- ・ ハイボール ¥600
- ・ カクテル (ジン/ウォッカ/カシス) ¥650



キャロットラペ ¥500

グリーンサラダ ¥900

リエット ¥600

白レバーのムース ¥900

田舎風パテ ¥900

フレンチフライ ¥500

野菜
とうもろこしの冷製スープ ¥900

本日のパニーニ ¥650

タルト・フランベ ¥1200

～玉ねぎ・ベーコン・フレッシュクリームのフランス風ピザ～



ポーク・ステーキ ¥1300
ハニーマスタードソース

鶏むね肉のコルドンブルー ¥1300

マカロニ・グラタン ¥1200

ムール・フリット ¥1500
～ムール貝の白ワイン蒸しとフレンチフライ～

自家製ピリ辛ソーセージのピペラード ¥1300

薄切りラムのソテー・レモン風味 ¥1300

骨付き鶏もも肉のクスクス ¥1400

チキンケバブ・サンドニ風 ¥1400

牛もも肉ローストのタルタルステーキ ¥2000

牛肩ロースのステーキ・フリット ¥2700

Pâtes fraîches

～生パスタ～

生パスタ・アラビアータ / ¥1100

生パスタ・キノコのペペロンチーノ ¥1200

生パスタ・ミートソース ¥1200

リガトーニのカルボナーラ ¥1300

※筒状のショートパスタです

海老とキノコのトマトクリームパスタ ¥1400

本日のパスタ



QRコードを読み取るとお料理の写真を
Instagramからご覧いただけますよ！

