

にゃん
とパリパリな
クレ〜プ



MENU

注文ごとに焼き上げる
パリパリ新食感のクレ〜プ



迷ったらまずはこれ！💡／



にゃんぱりおすすめクレープ

一番人気！／



オススメ
トッピング



シナモン
¥80

焼き立てパリパリ生地を味わうクレープ

にゃんとパリパリなバターシュガー

熱々の鉄板で調理してすぐにご提供！
発酵カルピスバターをたっぷり塗った
パリジュワ食感がたまらない！

¥600

北海道産生クリームを
たっぷり使った王道クレープ

自家製カスタード×りんご×
シナモンソースの贅沢な味わい

お食事系人気No.1の
ヘルシーなクレープ

人気No2！／



バナナチョコ
生クリーム
¥820

オススメ
トッピング



アーモンド
¥150



アップルパイ風
クレープ
¥890



シーザーサラダ風
クレープ
¥730

にゃんとホットなクレープ

鉄板の上で調理し、熱々のままご提供！パリパリ感が癖になる！

甘じょっぱさが
癖になる！／



塩キャラメル
アーモンド
¥600



ザクザク
チョコアーモンド
¥590



こだわりの
自家製カスタード
¥720



自家製カスタード
チョコバナナ
¥860



チョコバナナ
¥590



ヌテラ&バナナ
¥620



ヌテラ&
自家製カスタード
¥850



ブルーベリージャム
クリームチーズ
¥620



チョコ
クリームチーズ
¥620

にゃんと濃厚なクレープ

価格はすべて
税込表示です

北海道生クリームを使った芳醇な味のクレープ



バナナキャラメル
生クリーム
¥820



アーモンドチョコ
生クリーム
¥850



アーモンドキャラメル
生クリーム
¥850



シナモンアップル
生クリーム
¥870



バナナ
生クリーム
¥770



生クリーム
¥900



チョコクリーム
¥950



ブラウニーが乗った
バナナチョコ
生クリーム
¥990



ブラウニーが乗った
アーモンドチョコ
生クリーム
¥1,020

こだわりの自家製カスタード×生クリームのクレープ



自家製カスタードと
生クリーム
¥1,000



自家製カスタード
チョコ生クリーム
¥1,050



自家製カスタード
キャラメル生クリーム
¥1,050



バナナ
¥120

トッピングの組み合わせは無限大！
ドリンク・トッピングメニューは裏面を見てね！
クレープとドリンクセットで100円引きだよ



にゃんとヘルシーなお食事クレープ

お食事として楽しめる、甘くないヘルシーなクレープ



ハムマヨ
¥650



ツナマヨ
¥680



ハム
クリームチーズ
¥690



ツナ
クリームチーズ
¥720



ハムとチーズの
ピザ風クレープ
¥750



ツナとチーズの
ピザ風クレープ
¥780



季節限定の特別メニューのクレープもあるよ！
詳しくは、店内POPを確認してね！



にゃんと嬉しい トッピングメニュー

バナナ 🐾	¥120	ブルーベリー ジャム	¥80
アーモンド 🐾	¥150	クリームチーズ	¥170
シナモン 🐾	¥80	マヨネーズ	¥80
チョコソース	¥100	ハム	¥170
キャラメルソース	¥100	ツナ	¥200
チョコスプレー	¥100		
カラスプレー 🐾	¥100		
ブラウニー 🐾	¥220		

生クリーム増量 ¥350
カスタード増量 ¥350

ドリンクメニュー



クレープと
セットで

100円引き



有機ホットコーヒー 🐾	¥630
有機アイスコーヒー 🐾	¥630

深煎りのコクのある味わいのスペシャルティコーヒーを
甘いクレープとご一緒にどうぞ！

有機カプチーノ (Hot)	¥690
有機カフェラテ (Ice)	¥690
ホットティー	¥540
アイ스티ー	¥540
アイスマルク	¥480
オレンジジュース	¥480
カルピス	¥480

5にゃんパリの っのこだわり

POINT
01

独自配合で生まれる
パリパリ食感



こだわりの配合の生地を、低温
でじっくり焼き上げることで、
軽くて楽しい新食感に上げて
います

POINT
02

作り置きせず
ご注文ごとに焼き上げ

クレープは目の前のカウンター
でご注文を受けてから焼き上げる
ので、温かいクレープは焼き立
て熱々をご提供します！



POINT
03

生クリームにも
妥協しない



生クリームは植物性ホイップで
はなく北海道産の純生クリーム
を使用。後にもたれにくく軽や
かに食べられる味わいです

POINT
04

毎朝手作りの
自家製カスタード

冷凍すると失われやすい、
なめらかな口どけ。
だから当店では、毎朝できたての
カスタードを手作りしています。



POINT
05

看板メニューには
高級発酵カルピスバターを
贅沢に使用



バターシュガークレープには、
風味豊かな発酵カルピスバター
を使用。
香りまでしっかり楽しめます。