

# 町田クレープマップ

知っていますか？町田にはクレープ屋さんが多いこと・・・チェーン展開しているお店から、お？こんな所に？という佇まいの个性的なお店まで。町田市観光コンベンション協会の女子スタッフがすべて実食済みです！



## A キャロットハウス

ちょっとユニークな隠れた人気店  
南国の屋台をイメージしたお店で、笑顔のかわいい店長さんがつくるクレープには定評があります。焼きたてのサクサクバターシュガーがだんとう人気！店長さんが居る時は、パリパリノもちり等、焼き加減をお好みでカスタマイズできます。

<b>No.1</b> バターシュガー	住 原町田6-18-18小林ビル1階
はなチョコ	電 042-723-4015
<b>No.2</b> 生クリーム	営 月-金 15時-23時
	土日祝 11時半-23時
<b>No.3</b> ツナポテトチーズ	休 第1・3 火曜日

## B タピオカワールド

カリオン広場まえ！もちもちワールドへようこそ  
タピオカ粉を練り込んだ生地は、もちもちで食べごたえあり。フレッシュなフルーツや生クリームを包み込み、ボリューム満点なクレープ。種類豊富なタピオカドリンクも大人気です。

<b>No.1</b> バナナチョコ	住 原町田 6-14-15ヴァンテージビル前
生クリーム	電 042-724-1835
<b>No.2</b> イチゴチョコ	営 月-金 12時-22時
生クリーム	土日祝 10時-22時
<b>No.3</b> チョコ生クリーム	休 年未年始

<b>A</b>  キャロットハウス	<b>B</b>  タピオカワールド	<b>C</b>  タータ	<b>D</b>  パールレディ 町田 109 店
<b>E</b>  クレープ くれよん JORNA 店	<b>F</b>  クレープキッス IKUDON	<b>G</b>  ティーローズカフェ	<b>H</b>  うしめぎさん

## C tata (タータ)

赤と白の外観の、イタリアンなたたずまい  
シンプルで美味しい生地と、程よい甘さの生クリームでとても食べやすいクレープ。ピッツァマルゲリータクレープにはチーズとフレッシュトマトがたっぷり。店名のタータは英語で「じゃあね」「またね」の意味です。

<b>No.1</b> ピッツァマルゲリータ	住 原町田6-7-2
	電 -
<b>No.2</b> イチゴ生クリーム	営 月-金 14時-21時
	土日祝 13時-21時
<b>No.3</b> ポテトサラダ	休 なし

# D パールレディ 町田109店

## 109地下のポップなタピオカ専門店

牛乳100%、タピオカ粉を練り込んだ生地はコクがあってもちり。パールレディのパールはブラックタピオカのこと。クレープもパールティも種類が沢山あって迷っちゃいます。

- No.1 バナナチョコ生クリーム
- No.2 イチゴチョコ生クリーム
- No.3 イチゴチョコストロベリー

住 原町田6-8-1 町田109B1階  
電 042-851-7786  
営 10時-20時  
休 町田109の定休日に準ずる



# E クレープ くれよん JORNA 店

## 20年ぶりに帰ってきました!

湘南エリアを中心にキッチンカーで出店しています。かつて店を構えていた町田に約20年ぶりに帰って来ましたよ! オリジナルの粉を使用した生地はもちりとした食感。定番から季節限定メニューまで様々なクレープをご賞味ください。

- No.1 生クリームチョコバナナ
- No.2 生クリームステラクッキー
- No.3 生クリームシナモンアップル

住 原町田 6-6-14 JORNA B2  
電 042-723-9533  
営 11時-20時30分  
休 JORNAの定休日に準ずる



# F くれよんキッズ IKUDON

## 生クリーム好きにはたまらないボリューム!

あっさりとしたパフ(=生クリーム)は1パフ・プラス100円で、最高記録は9パフ。男性もよく並んでいます。本町田から移転して計20年。店長さんが1人で切り盛りし、オープン以来値上げせず良心的なお店です。

- No.1 チョコパフバナナクレープ
- No.2 シュガーバター
- No.3 ツナサラダ

住 原町田4-3-3  
電 -  
営 月-金 15時-20時半  
土日祝 14時-20時半  
休 なし



# G ティーローズカフェ

## 知る人ぞ知る、名喫茶のクレープ!

生地だけの注文もあるクレープ生地にお店自家製のケーキや焼きそばまでトッピング可能。人気のランチにはミニクレープが付きます。挽きたてで出されるコーヒーもおすすめ! 15時からにはクレープとドリンクで500円のお得なセットも。

- No.1 チョコバナナ生クリーム
- No.2 生イチゴカスタード
- No.3 焼きそばクレープ

住 原町田 3-1-4 町田ターミナルプラザ内  
電 042-728-2544  
営 10時-20時  
休 なし



# H うしゅぎさん

## ケーキ屋さんのつくる、卵いっぱいクレープ

相模原産の新鮮生みたての卵を、1枚に1個使用した黄金色の生地と、純生クリームのハーモニが楽しめる贅沢クレープ。ふわふわで優しい甘さ。大人気のロールケーキも必食です!

- No.1 生クリームカスタード
- No.2 ストロベリー生クリームショコラ
- No.3 生クリームカスタードショコラ

住 原町田3-6-5  
電 042-728-4655  
営 11時半-19時  
休 水曜・第2第4火曜

