Takeout Menu

Haccomachi
KYOTO

Hacco Crepe

生地へのこだわり

発酵バターの風味と、甘酒によるふんわりとした甘味が特徴の Haccomachi 特製「発酵クレープ」。
米粉を配合しており、表面はカリッと、中はもちっとした食感が楽しめます。

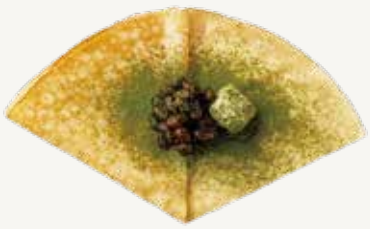
クレープ生地
使用発酵食品
甘酒
発酵バター

発酵食品が生み出す
コクと旨味、
甘味をご堪能ください！

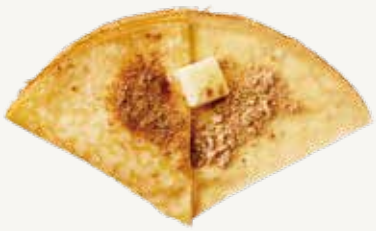
バターとお砂糖
¥540（税込）
具材 てんさい糖 発酵バター
特定原材料（8品目） 小麦・卵・乳

塩麹キャラメル
¥650（税込）
具材 塩麹キャラメルソース アーモンドスライス 発酵バター
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦

チョコバナナ
¥670（税込）
具材 チョコレート バナナ 発酵バター
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦



抹茶とあんこ
¥680（税込）
具材 抹茶 あんこ 発酵バター
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦



黒糖きなこ
¥680（税込）
具材 黒糖 きなこ 発酵バター
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦

ＢＬＴ（ベーコン・レタス・トマト）
¥720（税込）
具材 ベーコン レタス トマト アンチョビシーザードレッシング
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦

ＳＬＴ（西京焼・レタス・トマト）
¥790（税込）
具材 西京焼 レタス トマト アンチョビシーザードレッシング
特定原材料（8品目） 卵・乳・小麦
京都一の傳の西京焼を使っています

Seasonal Crepe

季節のクレープ
※お尋ねください

Topping

クレープと相性の良いトッピングをご用意！
気分や好みに合わせカスタマイズすることで、クレープをバリエーション豊かにお楽しみいただけます。

150 yen（税込）

- ホイップクリーム　特定原材料（8品目） 乳
- カスタードクリーム　特定原材料（8品目） 小麦・卵・乳
- チョコレート　特定原材料（8品目） 乳
- バナナ
- あんこ

110 yen（税込）

- きなこ
- 抹茶

おすすめ
トッピング例
塩麹キャラメル＋Topping バナナ
※写真はイメージです。

Drink Menu

Amazake

米と米麹から手づくりした Haccomachi 特製ノンアルコール甘酒です。

そのままで楽しむ
米麹甘酒 HOT/ICE …… ¥540（税込）

まろやかな味わい
米麹甘酒ラテ HOT/ICE …… ¥540（税込）
特定原材料７品目 乳

自家製シロップ割り
米麹甘酒ジンジャーエール …… ¥580（税込）

ほどよい酸味が◎
米麹甘酒ヨーグルト …… ¥580（税込）
特定原材料７品目 乳

シュワッと爽やか
米麹甘酒ソーダ …… ¥540（税込）

Soft drink

自家製のジンジャーエールや、果実酢ソーダなどをご用意。

- コーヒー HOT/ICE …… ¥550（税込）
- 紅茶 HOT/ICE …… ¥550（税込）
- 緑茶 HOT/ICE …… ¥550（税込）
- ほうじ茶 HOT/ICE …… ¥550（税込）
- オレンジジュース …… ¥600（税込）
- 自家製ジンジャーエール …… ¥660（税込）
- レモンスカッシュ …… ¥660（税込）
- 季節の果実酢ソーダ …… ¥660（税込）

果物は季節によって変わります。
スタッフまでご確認ください。

ドリンクセット　「発酵クレープ」をご注文の方は、すべてのドリンクが **100円引き** となります。