

THE CONCEPT

コンセプト

AUTHENTIC PARISIAN CRÊPES IN JAPAN

本格的なパリのクレープを、日本で。

OUR PARISIAN STYLE

While crêpes originally hail from Bretagne, Paris has its own unique take on this beloved dish. At Paname Crêpes de Paris, we serve authentic Parisian crêpes that stand apart from Breton galettes. In Paris, we call them crêpes salées—savory crêpes with a distinct culinary identity.

Our batter is crafted with care and contains no water—only milk—to achieve the perfect balance of softness and light crispness. Each crêpe is filled with fresh, high-quality ingredients reflecting Paris' rich culinary diversity and fusion of flavors.

Come experience the true essence of Parisian crêpes.

パナムのパリスタイル

クレープの起源はブルターニュ地方ですが、パリには独自のスタイルがあります。パナム クレープ・ド・パリでは、ブルターニュのガレットとは異なる、本格的なパリ風クレープを提供しています。パリでは、これらを「クレープ・サレ（塩味のクレープ）」と呼び、ガレットとは全く異なる独自の食文化を持っています。

私たちの生地は丁寧に作られ、水を一切使わず、ミルクのみで仕上げています。柔らかさと軽いカリッとした食感の絶妙なバランスを実現。さらに、新鮮で高品質な食材をふんだんに使用し、パリの豊かな食文化と多彩なフレーバーを表現しています。

本場パリのクレープをぜひご堪能ください。

MERCI & BON APPÉTIT

Thank you for stopping by – we hope you enjoy your time with us.
ご来店いただきありがとうございます。

WELCOME

初めてご来店のお客様へ



ご滞在中に、ぜひお聞かせください

PLEASE LET US KNOW DURING YOUR VISIT

Paname Crêpes de Parisでは、お客様に最高の体験をしていただくため、またスタッフの満足度を高めるために、ご意見を大切にしています。

もし、お味や食感、塩加減などに少しでも気になる点がございましたら、その場ですぐにスタッフまでお知らせください。その場で調整できるものは、できる限り対応させていただきます。

何もお伝えいただけない場合、後から対応することが難しくなってしまいますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。



TO OUR FIRST-TIME GUESTS

At Paname Crêpes de Paris, we want to ensure the best experience for both our customers and our team. If anything is not to your taste—whether it is the seasoning, texture, or another small adjustment—please let us know immediately so we can fix it for you on the spot.

We are always happy to adjust simple things such as salt levels or minor preferences. If nothing is mentioned during your visit, it may not be possible for us to improve your experience afterward.

Thank you for your understanding – we hope you enjoy your time with us.

THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING

ご理解とご協力をお願いいたします。



CRÊPES SALÉES

クレープ サレ

パリのクレープサレについて

当店のこだわりは、本場パリのクレープサレ（食事系クレープ）です。
甘いクレープもご用意しておりますが、
あくまでデザートとしてお楽しみください。

ABOUT OUR SAVORY CRÊPES

**Our focus is on authentic Parisian-style savory crêpes.
While we offer a selection of sweet crêpes, they are meant as dessert
rather than the main attraction.**

AUTHENTIC PARISIAN SAVORY CRÊPES

店内でお食事をされる場合、お一人様につき1ドリンクのご注文が必要です。

ONE DRINK PER PERSON IS REQUIRED TO DINE INSIDE.

SAVORY CRÊPES

クレープ サレ

Our Signature

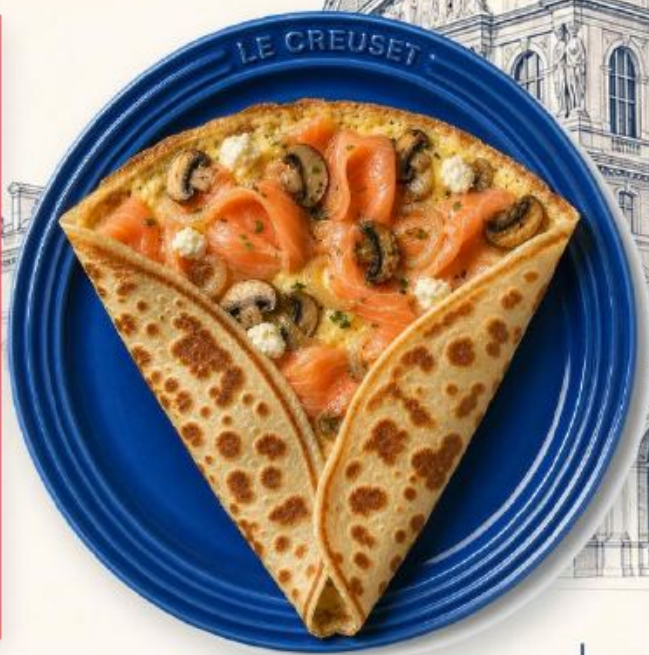
SALMON ROYALE

¥1,850

Mixed cheese, egg, smoked salmon, cream cheese, sautéed onion butter and mushrooms.

サーモンロワイヤル

ミックスチーズ、エッグ、スモークサーモン、クリームチーズ、オニオンバターソテー、マッシュルーム



LA SPECIAL

¥1,550

Mixed cheese, egg, cream cheese, pepperoni, sautéed onion butter, black pepper and basil.

ラ・スペシャル

ミックスチーズ、エッグ、クリームチーズ、ペパロニ、オニオンバターソテー、ブラックペッパー、バジル



PANAME CRÊPES DE PARIS

SAVORY CRÊPES

クレープ・サレ

L'ORIGINAL

¥1,950

Mixed cheese, Brie cheese, cream cheese, paprika, olives, smoked chicken and pepperoni.

オリジナル

ミックスチーズ・フレンチブリチーズ・クリームチーズ・パプリカ・オリーブ・スモークチキン・ペパロニ



LA FRENCHY

¥1,900

Raclette cheese, mixed cheese, French Brie, ham and mushroom.

ラ・フレンチ

ラクレットチーズ・ミックスチーズ・フレンチブリー・ハム・マッシュルーム



PANAME CRÊPES DE PARIS

SAVORY CRÊPES

クレープ サレ



L'AMERICANO

¥1,750 S ¥1,500

Mixed cheese, cheddar, onion, tomatoes, pickles, green salad and 100% minced beef.

ラメリカーノ

ミックスチーズ・チェダーチーズ・オニオン・トマト・ピクルス・グリーンサラダ・牛ひき肉



LA VEGETARIAN

¥1,700 S ¥1,450

Mixed cheese, cream cheese, red and green paprika, onion, tomato, mushroom, lettuce and salsa sauce.

ベジタリアン

ミックスチーズ・クリームチーズ・赤・緑パプリカ・オニオン・トマト・マッシュルーム・レタス・サルサソース



SAVORY CRÊPES

クレープ サレ



TEX-MEX

¥1,950

100% minced beef, mixed cheese, cream cheese, cheddar, avocado, green salad, fresh tomatoes and fresh lemon juice.

テックスメックス

ミックスチーズ・牛ひき肉・クリームチーズ・チェダーチーズ・アボカド・グリーンサラダ・フレッシュトマト・フレッシュレモンジュース

TABASCO RECOMMENDED • FREE & OPTIONAL
タバスコがおすすめ ・ 無料・オプション



PANAME CRÊPES DE PARIS

SAVORY CRÊPES

クレープサレ



FROMAGE

¥1,700

Mixed cheese, cream cheese, mozzarella, cheddar and Brie.

フロマージュ

ミックスチーズ・クリームチーズ
モッツアレラ・チェダー・カマンベール



FIFTY / FIFTY

SPICY / 辛口

¥1,750 S ¥1,500

Mixed cheese, 100% minced beef, cream cheese, paprika, onion and jalapeños.

フィフティ/フィフティ

ミックスチーズ・牛ひき肉
クリームチーズ・パプリカ
オニオン・ハラペーニョ



PANAME CRÊPES DE PARIS

SAVORY CRÊPES

クレープ サレ



LA SAMURAI

SPICY / 辛口

¥1,650 S ¥1,400

Mixed cheese, smoked chicken, mozzarella, red & green paprika, onion, green salad and Samurai sauce.

ラ・サムライ

ミックスチーズ・スモークチキン・モッツアレラ・赤・緑パプリカ・オニオン・グリーンサラダ・サムライソース



MEAT ME

¥1,750 S ¥1,500

Mixed cheese, ham, pepperoni, 100% minced beef and smoked chicken.

ミートミー

ミックスチーズ・ハム・ペパロニ・牛ひき肉・スモークチキン



SAVORY CRÊPES

クレープ サレ



CRÊPES MONSIEUR

¥1,100

Mixed cheese, ham and homemade béchamel.

クレープ ムッシュ

ミックスチーズ、ハム & 自家製ベシャメルソース



TOKYO GINZA SHOP ONLY

東京・銀座店限定 ・ NO TAKEOUT / 店内限定

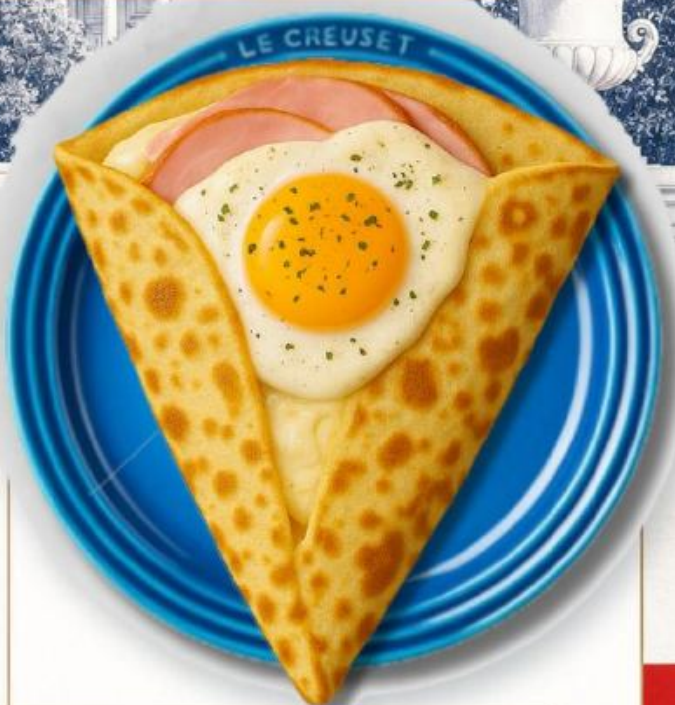
CRÊPES MADAME

¥1,250

Mixed cheese, ham, egg and homemade béchamel.

クレープ マダム

ミックスチーズ、エッグ、ハム & 自家製ベシャメルソース



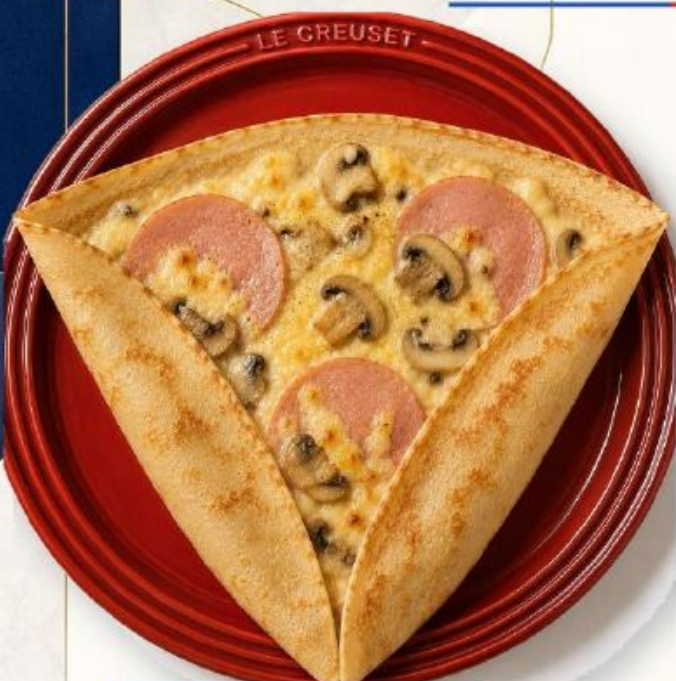
TOPPING RECOMMENDATION: ORGANIC MUSHROOMS +¥250

おすすめトッピング：オーガニックマッシュルーム +250円

PANAME CRÊPES DE PARIS

SAVORY CRÊPES

クレープ サレ



LA PARISIENNE

¥1,000

Mixed cheese, ham and mushrooms.

パリジェンヌ

ミックスチーズ・ハム・マッシュルーム



PARIS STREET CLASSICS • Simple and affordable—not Paname originals.

パリの定番ストリートクレープ・シンプルで手頃な価格。パナムのオリジナルではありません。

LA CLASSIC

¥950

Mixed cheese, egg and ham.

ラ・クラシック

ミックスチーズ・エッグ・ハム



PANAME CRÊPES DE PARIS

SAUCE GUIDE

ソースガイド

SAUCES ARE COMPLETELY OPTIONAL

ソースはすべてオプションです

お好みで追加できます



SALSA SAUCE

¥50

サルサソース

Fresh tomato salsa with onion, cilantro and a gentle chili kick.

トマト・オニオン・パクチーを使った
ほどよい辛さのフレッシュサルサ。

FRESH & ZESTY

MAYONNAISE

¥50

マヨネーズ

Smooth, creamy mayonnaise for
a milder, richer finish.

まろやかでコクのある
クリーミーなマヨネーズ。

SMOOTH & CREAMY



ADD YOUR FAVORITE

お好みでどうぞ

SAUCE GUIDE

ソースガイド

SAUCES ARE COMPLETELY OPTIONAL

ソースはすべてオプションです

お好みで追加できます



SAMURAI

HOMEMADE SAUCE

サムライソース

¥100

Creamy homemade chili sauce with olive oil, cumin and garlic.

赤唐辛子・オリーブオイル・クミン
ガーリックを使った自家製ソース。

SPICY / 辛口

HARISSA

¥100

ハリサ

Roasted pepper sauce with coriander, garlic and smoky heat.

ロースト唐辛子・コリアンダー
ガーリックの香り豊かな辛口ソース。

SPICY / 辛口



ADD YOUR FAVORITE

お好みでどうぞ

SMALL DESSERT SET

ミニデザートセット

AVAILABLE BY ORDERING ANY SAVORY CRÊPES

お食事系クレープをご注文の方限定

¥500

CHOOSE YOUR BASE

ベースをお選びください

NUTELLA

OR

LOTUS BISCOFF

PREMIUM TOPPING

+ ¥50

MADAGASCAR VANILLA CREAM

マダガスカル バニラクリーム

INCLUDED TOPPINGS

FREE

CHOCOLATE

チョコレート

CARAMEL

キャラメル



*Bon
Appétit!*



NO TAKEOUT OPTION

店内限定



CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ

パナムのクレープについて

当店のこだわりは、本場パリのクレープサレ（食事系クレープ）です。
甘いクレープもご用意しておりますが、
あくまでデザートとしてお楽しみください。

ABOUT PANAME CRÊPES

Our focus is on authentic Parisian-style savory crêpes.
While we offer a selection of sweet crêpes, they are meant as dessert
rather than the main attraction.

店内でお食事をされる場合、お一人様につき1ドリンクのご注文が必要です。

ONE DRINK PER PERSON IS REQUIRED TO DINE INSIDE.

CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ



nutella

BASIC

¥750

Nutella only

ベーシック

ヌテラ

nutella

NUTELLA BANANA

¥900

Nutella & banana

ヌテラバナナ

ヌテラ・バナナ



nutella

LA TOTALE

¥1,100

Nutella, strawberries & banana

ラ・トータル

ヌテラ・ストロベリー・バナナ



店内でお食事をされる場合、お一人様につき1ドリンクのご注文が必要です。

ONE DRINK PER PERSON IS REQUIRED TO DINE INSIDE.

CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ



SPECULOOS

¥750

Lotus Biscoff spread

スペキュロス

ロータス ビスコフスブレッド



SPECULOOS BANANA

¥900

Lotus Biscoff spread & banana

スペキュロス バナナ

ビスコフスブレッド・バナナ



店内でお食事をされる場合、お一人様につき1ドリンクのご注文が必要です。

ONE DRINK PER PERSON IS REQUIRED TO DINE INSIDE.

CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ

DUBAI PANAME STYLE

ドバイ・パナム・スタイル



INSIDE / 断面

CHOCOLATE CRÊPE • KADAIF PISTACHIO CREAM • CHOCOLATE

チョコレート生地・カダイフ
ピスタチオクリーム・チョコレート

DINE-IN: MADAGASCAR VANILLA CREAM

店内：マダガスカルバニラクリーム

DINE-IN / 店内

¥1,500

TAKEOUT / テイクアウト

¥1,400

店内でお食事の場合、お一人様につき1ドリンクのご注文が必要です。

ONE DRINK PER PERSON IS REQUIRED TO DINE INSIDE.

CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ

SUGAR BUTTER LEMON

PANAME STYLE

シュガーバターレモン パナムスタイル

¥750



MADAGASCAR VANILLA CREAM

+ ¥50

マダガスカル バニラクリーム



NO TAKEOUT OPTION

店内限定

CRÊPES SUCRÉES

クレープ・シュクレ

MANUKA FRESH FRUITS CRÊPE

マヌカフレッシュフルーツクレープ

¥1400

35 g MANUKA HONEY + FRESH MARKET FRUITS

マヌカハニー35g・市場からの新鮮なフルーツ



MADAGASCAR VANILLA CREAM

マダガスカル バニラクリーム

+ ¥50

NO TAKEOUT OPTION

店内限定