

Press Release

2022年8月吉日

株式会社バイクルーズ

フレンチスタイルのカフェ「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」

初のキオスク型店舗を9月3日（土）よりアトレ恵比寿に期間限定オープン

日本生まれのフランス菓子「ダックワーズ」をアレンジした新作プチガトーなど、テイクアウト専用スイーツが登場



株式会社バイクルーズ（本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営するフレンチスタイルのカフェ「RITUEL CAFÉ」（リチュエルカフェ）は、初のキオスク型店舗を9月3日（土）より期間限定でオープンします。

■日本生まれのフランス菓子をアレンジした「生ダックワーズ」がアトレ恵比寿店限定で初登場

今回の期間限定ショップは、「Un petit cadeau pour vous.（ささやかな贈り物を）」をテーマに、洗練された大人の街・恵比寿を歩き交う人々のためのスーベニアショップをコンセプトにしたキオスク型店舗がオープン。アトレ恵比寿店では、限定商品として新たに「生ダックワーズ」が、ラインナップに加わります。「ダックワーズ」は、フランス生まれのダックワーズ生地を、和菓子の「最中」をイメージしてアレンジした日本生まれのスイーツです。現在ではフランスでも愛される菓子として知られています。「RITUEL CAFÉ」では、焼き菓子としての「ダックワーズ」を、“ナイフとフォークで楽しむ生洋菓子”として再構築し、提案します。ラインナップは、香り豊かなマルコナアーモンドを使用した生地、口どけの良いムースリーヌとキャラメルサレを合わせた「生ダックワーズ アマンドキャラメル」と、ピスタチオ風味の生地、ピスタチオクリームとオレンジ香るフランボワーズペパンを忍ばせた「生ダックワーズ ピスタチオフランボワーズ」の2種類。「おもたせ」としてはもちろん、時に自分を甘やかすための美味しいギフトとしてもお楽しみください。

■人気の焼き菓子のセットや、アトレ恵比寿店限定のプチガトー「フォレノワールピスタチオ」も

ルミネ新宿店にてご好評いただいている、こだわりの焼き菓子もバリエーションを豊富に取り揃えて展開します。オリジナルの「マドレーヌ」や「フィナンシェ」などのドウミセックや、「ガレットブルトンヌ」などのフルセックまで幅広くラインナップ。焼き菓子をお好みでお選びいただき、パリの青空をイメージした“RITUELブルー”のオリジナルボックスに詰め合わせたオリジナルアソートセットに仕上げてご提供します。また「RITUEL CAFÉ」を象徴するカットケーキから、キルシュの効いた大人のプチガトー「フォレノワール」のアトレ恵比寿限定フレーバー「フォレノワールピスタチオ」も数量限定で登場します。

RITUEL CAFÉ アトレ恵比寿店 POP UP SHOP 概要

店舗名	：	RITUEL CAFÉ アトレ恵比寿店
期間	：	2022年9月3日（土）～2022年10月31日（月） 予定
住所	：	〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1丁目 5-5 アトレ恵比寿本館 3F
電話番号	：	03-5475-8336 ※9月3日（土）より開通予定
営業時間	：	10:00～21:00

◆ 商品詳細

すべて8%税込表記となります。

< Petit Gâteau >



Dacquoise Pistache Framboise

生ダックワーズピスターシュ フランボワーズ **¥1,512**
 ピスタチオ風味のダックワーズ生地に、ピスタチオクリームとオレンジ香るフランボワーズパンを合わせました。

Dacquoise Amandes au Caramel

生ダックワーズ アマンドキャラメル **¥1,296**
 香り豊かなマルコナアーモンドを使用したダックワーズに口解けのよいムースリーヌと塩気を効かせたキャラメルを合わせました。



Fôret Noire Pistache

フォレノワール ピスターシュ **¥994**

ドイツ伝統のチョコレートケーキ「フォレノワール」のアトレ恵比寿店限定フレーバー。ほろ苦いチョコレートとキルシュ香るケーキに、ピスタチオムースを合せました。グリオットチェリーの酸味がアクセント。

< Four Sec / Demi Sec >



Galette Bretonne

ガレット ブルトンヌ **¥162**
 発酵バターや放牧卵の豊かな味わいに、ほんのり香るラム酒で上品にまとめました。



Beurre Noisette Madeleine

焦がしバターのマドレーヌ **¥216**
 厳選した小麦粉や放牧卵、ハチミツを使ったしっとりとした生地に、焦がしバターで香り付けをして深みのある味わいに。



Financier Reine

フィナンシェ レーヌ **¥216**
 「アーモンドの女王(reine)」と呼ばれるマルコナアーモンドを使用した、風味豊かで味わい深いフィナンシェ。

< Coffret Cadeau >



Coffret Cadeau Grande
 ギフトBOX (大)



Coffret Cadeau Moyenne
 ギフトBOX (中)

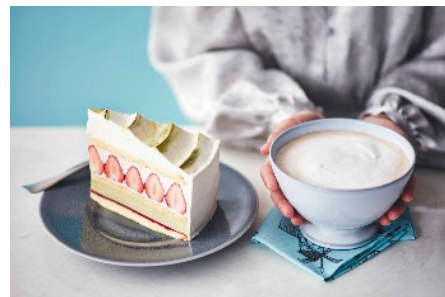


Coffret Cadeau Petite
 ギフトBOX (小)

■ RITUEL CAFÉとは

「RITUEL CAFÉ」は、フランス語で『習慣・儀式』という名を冠するブーランジェリー「RITUEL」が提案するカフェ。フランスのカフェを楽しむ文化のもとに生まれたケーキやスイーツ、時間帯に合わせてご用意したカフェメニューとともに上質なひとときをお届けします。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html> instagram : @rituel_japan



< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL：03-5312-6883

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2

TEL：03-6258-1336

【株式会社バイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日

代表取締役会長 : 窪田 祐

取締役CEO : 杉村 茂

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.

HP : <http://www.baycrews.co.jp/>

展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、FLIPPER'S STAND、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)