

ブーランジェリー&カフェ「RITUEL」「RITUEL CAFÉ」  
 旬の素材「マロン」「かぼちゃ」「りんご」などを使用した  
 フレンチスタイルな秋限定メニューを10月9日（金）より順次発売



ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開する、フレンチスタイルのブーランジェリーおよびカフェ「RITUEL」「RITUEL CAFÉ」は、秋季限定の新商品を10月9日（金）より順次販売します。

「RITUEL」は、フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー&カフェです。旬の素材を生かしながら、見た目にも味わいにも美しいヴィエノワズリーやスイーツをお届けします。今年の秋の新作は、旬の素材「マロン」や「かぼちゃ」「りんご」などをフレンチスタイルにアレンジし、食欲の秋にふさわしい限定メニューが多数登場します。

ブーランジェリー「RITUEL」からは、旬のりんごとフランス産バターが主役の「サクリスタン ポム」「タルト・オ・ポム」や、さつまいもと小豆を掛け合わせ、和とフレンチの味わいの融合が楽しめる「パタート・アリコ」などがラインナップ。またハロウィンモチーフをあしらった「パンプキン フロマーージュ」「ノワール エスカルゴ ポム」も併せて登場します。

またカフェ「RITUEL CAFÉ」からは、フレンチ定番の組み合わせ「栗×カシス」のマリアージュが楽しめる「マロンカシス」や、青森の鎌田林檎園「葉とらず林檎」を焼き上げ、薩摩芋クリームと生クリームを合わせた「葉とらず林檎のスイートポテトパイ」など新作が計4種類揃います。

旬の素材にフレンチのエッセンスを加えた、深まる秋にぴったりの上質な味わいをお楽しみください。

#### ■ 展開概要

|       |                                |  |  |
|-------|--------------------------------|--|--|
| 展開内容： | 「RITUEL」「RITUEL CAFÉ」 秋季限定メニュー |  |  |
| 展開期間： | 「RITUEL」                       | 2020年10月10日（土）～                              |  |
|       | 「RITUEL CAFÉ」                  | 2020年10月9日（金）～                               |  |
| 展開店舗： | ブーランジェリー：                      | RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店／RITUEL 日本橋高島屋店 |  |
|       | カフェ：                           | RITUEL CAFE ルミネ新宿店                           |  |

## ◆ メニュー概要

すべて税別となります

### RITUEL 秋の新メニュー

10月10日（土）販売開始 ※一部販売中の商品を含みます



**タルト・オ・ポム** **¥320**  
フランス産バターで作ったパイ生地にシナモンを利かせたアーモンドクリーム・カスタード・りんごをトッピングしました。



**サクリスタンポム** **¥352**  
フランス産バターを折り込んだパイ生地に、コンポートしたりんごとシナモン、カスタードを巻き込み焼き上げ、スライスアーモンドをトッピングしました。



**パタート・アリコ** **¥240**  
低温長時間発酵で風味豊かに仕上げた生地に、胡麻、鳴門金時芋、北海道産あずきを巻き込み、焼き上げました。和とフレンチの融合をお楽しみください。



**ゴルゴンゾーラハニー** **¥280**  
フランス産小麦とグラハム粉を使用し、長時間熟成させた生地にゴルゴンゾーラチーズ・クルミを入れて焼き上げはちみつをかけて仕上げました。

### RITUEL ハロウィン限定メニュー

10月10日（土）販売開始

※一部販売中の商品を含みます

**パンプキンフロマージュ** <日本橋高島屋店限定> **¥240**  
ヨーグルトで仕込んだブリオッシュ生地に、紫芋のマカロン、かぼちゃのチーズを流し込み、クーベルチュールチョコをトッピングして仕上げました。

**ノワールエスカルゴポム** <伊勢丹新宿店限定> **¥360**  
お茶炭のクロワッサン生地に、りんごのコンポートとカスタードを巻き込んで焼き上げ、シナモンシュガーで仕上げました。





## ◆ メニュー概要

### RITUEL CAFÉ

すべて税別となります

10月9日（金）販売開始



マロンカシス ￥900

フランス産のマロンペーストを使用したクリーム、蒸した栗、カシスの酸味がアクセント。



葉とらず林檎の  
スイートポテトパイ ￥820

※10月中旬ごろより販売予定

陽の光をたっぷりと浴び、甘みが凝縮された青森の鎌田林檎園「葉とらず林檎」をオープンでじっくりと焼き上げ、薩摩芋クリームと生クリームを合わせたパイ。



洋梨とジャスミンの  
シャルロット ￥880

幻の品種の洋ナシ「ルレクチェ」のコンポートと、ジャスミンのパバロワを合わせて。



かぼちゃと黒ゴマの  
カスタードタルト ￥820

黒胡麻とアーモンドを合わせたタルト生地、かぼちゃのメープルコンポートを合わせて。

### <店内限定>

#### クレープブリュレ

￥1,400

「RITUEL CAFÉ」人気のミルクレープをアレンジ。上段にはアールグレイの紅茶の香りを効かせたクリーム、下段はプレーンのクリームを巻き込み、仕上げにトップを香ばしくキャラメリゼしました。

「あまおう」のシャーベットと合わせてお召し上がりください。



## ■ RITUELとは

フランス語で『習慣・儀式』という名を冠したブーランジェリー「RITUEL」は、2015年に誕生、同年11月に青山フラッグシップショップをオープンした、ヴィエノワズリー店です。厳選された小麦や、山梨・黒富士農場の放牧卵、北海道産の牛乳、四季が織りなす旬の果物など、こだわりの素材を使ったパンを展開しています。フランスの古き良き伝統的な製パン技術のもとに生地温度、水分量、弾力など細やかに調整をしながら、生地を捏ねる以外の工程をすべて手作業で行っています。

instagram : @rituel\_japan



## ■ 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。

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

RITUEL 日本橋高島屋店

住所：東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C. 新館B1F

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 B2F

TEL : 03-5312-6883

TEL : 03-5542-1666

TEL : 03-6258-1336

## < 株式会社フレーバーワークス >

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンター、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