

フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。  
ルビアン関東店舗にて、  
10/1(火)から「秋の収穫祭フェア」を開催いたします！

ブーランジュリー『ルビアン』は1913年にフランス・ブルターニュに誕生しました。以来、親子3代にわたり受け継いできた本物のフランスパンの味わいを、3代目ルビアン・ミッシェルが日本の皆様にお届けしております。

ルビアン関東店舗では「秋の収穫祭フェア」を開催！

菓子パン生地にかぼちゃのカスタードクリームを絞り、更にかぼちゃのスライスとダイスをあしらったかぼちゃづくしな一品の「パンプキンクリーム」をはじめ、渋皮マロンクリームとマスカルポーネクリームを絞ったデニッシュに渋皮つきマロンをあしらった「ダノワーズ・シャティーヌ」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。秋の味覚がギュッと詰まったルビアンパンをぜひお楽しみください！



<秋の収穫祭フェア>

期間：10/1(火)～10/31(木)

販売店舗：池袋西武店・新宿小田急店・ルミネ横浜店・シャポー船橋店

① パンプキンクリーム 本体価格 ¥260(税込価格 ¥281)

菓子パン生地にかぼちゃのカスタードクリームを絞り、更にかぼちゃのスライスとダイスをあしらった、かぼちゃづくしな一品に仕上げました。

② 茄子ときのこのミートグラタン 本体価格 ¥320(税込価格 ¥346)

生地に粗挽きミートソースを塗り、揚げ茄子ときのこ、ゴーダチーズをのせて仕上げにパプリカパウダーをあしらって焼き上げました。

③ ダノワーズ・シャティーヌ 本体価格 ¥380(税込価格 ¥411)

渋皮マロンクリームとマスカルポーネクリームを絞ったデニッシュ。渋皮つきマロンをあしらって。

④ 焼き芋パン 本体価格 ¥230(税込価格 ¥249)

クグロフ生地をお芋の形に焼き上げ、中には紅あずまクリームを包みました。

⑤ さつまいものファールトン 本体価格 ¥300(税込価格 ¥324)

キャラメルを絡めたさつまいもを入れて焼き上げた、優しい甘さのファールトン。

⑥ ほうじ茶と栗のフランスパン 1個：本体価格 ¥380(税込価格 ¥411) 1/2個：本体価格 ¥190(税込価格 ¥206)

ほうじ茶が香るフランスパンで栗を包みました。ひと口噛めばほうじ茶の芳醇な香りと栗の甘みがひろがります。

①



②



③



④



⑤



⑥



■「ルビアン」とは・・・

1913年、フランス・ブルターニュに創業。ルビアン・ミッシェルがこだわり作り上げるフランスパンは、カリッとした外皮にふんわりした中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっぱい広がります。粉・塩などの素材と製法を大切に作りあげた数々のパンを、みなさまに心を込めてお届けいたします。(HP) <http://www.lebihan.jp/>

<関西地区>

阪神店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)・近鉄あべのハルカス店

<関東地区>

池袋西武店・新宿小田急店・ルミネ横浜店・シャポー船橋店