



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISserie
FRANÇAISE

フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。
ルビアンにて11/1(月)から「チーズフェア」を開催いたします!



ルビアンでは、11/1(月)～11/30(火)の期間限定で
「チーズフェア」を開催いたします!

モッツアレラチーズ、バジルソース、チェリートマトでマルゲリータ風に仕上げた「マルゲリータフォカッチャ」をはじめ、ゴルゴンゾーラとクリームチーズをくるみ入りのフランスパンで包み、仕上げに蜂蜜をあしらった「ハニーゴルゴン・ノア」など、期間限定の味わいを多数ご用意しております。

さまざまなチーズを使った、芳醇な香りに包まれたルビアンのパンをこの機会に是非お楽しみください!

詳しくは、ルビアン公式 HP や公式 instagram をご覧ください

HP : <http://www.lebihan.jp/>

オンラインショップ : <https://lebihannet.official.ec/>

instagram : lebihan_official



商品名：マルゲリータフォカッチャ
本体価格：¥260
モッツアレラチーズ、バジルソース、チェリートマトのマルゲリータ風フォカッチャ。



商品名：クリームチーズ・エトワール
本体価格：¥250
ブリオッシュにクリームチーズを合わせたカスタードを包み、バニラの香るビスケット生地をかぶせて、可愛らしく仕上げました。



商品名：とろけるチーズデニッシュ
本体価格：¥270
とろりととろけるチェダーチーズとマッシュポテトをデニッシュで包んで、パルメザンチーズをあしらいました。



商品名：ハニーゴルゴン・ノア
本体価格：¥270
ゴルゴンゾーラとクリームチーズをくるみ入りのフランスパンで包んで、仕上げに蜂蜜をあしらいました。

■「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とした中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっぱいに広がります。粉・塩などの素材と製法を大切に作り上げた数々のパンを、皆様に心を込めてお届けいたします。

<関西地区> 阪神梅田本店・神戸阪急店(ルミレーヌ)・千里阪急店・西宮阪急店・芦屋大丸店・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・エキユート赤羽店・エキユート日暮里店・シャポー船橋店・北千住マルイ店・千葉そごう店(※)

※千葉そごう店では一部取り扱いのない商品がある場合がございます。予めご了承ください。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社エーデルワイス 関東ルビアン事業部(担当：廣)

TEL : 03-5621-6931 / MAIL : s-hiro@edelweiss.co.jp



EDELWEISS