



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5/1(日)から「抹茶フェア」を開催いたします!



ルビアンでは、5/1(日)～5/31(火)の期間限定で
「抹茶フェア」を開催いたします!

宇治抹茶のガトー・ナンテに抹茶チョコと栗の甘露煮を混ぜ込み、ラムの香る宇治抹茶のアイシングで仕上げた「抹茶と栗のガトー・ナンテ」をはじめ、フランス伝統菓子のカヌレに香り高い宇治抹茶を合わせて、西尾抹茶チョコでコーティングした「抹茶カヌレ」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。
抹茶の豊かな香りがひろがる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：抹茶と栗のガトー・ナンテ
本体価格：ホール¥2,240 カット¥280
宇治抹茶のガトー・ナンテに、抹茶チョコと栗の甘露煮を混ぜ込み、ラムの香る宇治抹茶のアイシングで仕上げました。



商品名：抹茶カヌレ
本体価格：¥250
フランス伝統菓子の「カヌレ」に、香り高い宇治抹茶を合わせて、西尾抹茶チョコでコーティングしました。



商品名：マカダミア抹茶ショコラ
本体価格：¥270
宇治抹茶のフランスパンに、マカダミアナッツとホワイトチョコを混ぜ込みました。



商品名：抹茶と黒豆のカンパーニュ
本体価格：¥400
宇治抹茶とクルミを混ぜ込んだカンパーニュで黒豆を包んで焼き上げました。

■「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 / サン・ブリュー・バイ・ルビアン阪神梅田本店 / 神戸阪急店(ルミレーヌ)千里阪急店 / 西宮阪急店 / 芦屋丸太店 / 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 / エキュート赤羽店 / エキュート日暮里店 / 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。



EDELWEISS



<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