



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 6/1 (水) から「レモンフェア」を開催いたします！



ルビアンでは、6/1 (水) ～ 6/30 (木) の期間限定で「レモンフェア」を開催いたします！

チーズクリームをタルト生地に絞り、シロップ漬けのレモンスライスをのせてチーズケーキ風に仕上げた「レモンのチーズタルト」をはじめ、さっぱりとした瀬戸内レモンクリームを砂糖をまぶしたパイで包み焼き上げた仏・リヨンのお菓子「ビション・オ・シトロン」など、期間限定の味わいを多数ご用意しております。

レモンの爽やかな酸味と美味しさがひろがる今だけの味わいを是非ご賞味ください！

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：レモンのチーズタルト

本体価格：ホール¥2,160 カット¥270

レモンをあわせたチーズクリームをタルト生地に流し込み、シロップ漬けのレモンスライスをのせたチーズケーキ風のレモンタルト。



商品名：瀬戸内レモンパン

本体価格：¥260

瀬戸内レモンの爽やかな味わいのチーズクリームをパンで包み、レモンのチョコでコーティングしました。



商品名：ビション・オ・シトロン

本体価格：¥310

さっぱりとした瀬戸内レモンクリームを、砂糖をまぶしたパイで包んだ仏・リヨンのお菓子。



商品名：シトロン・ジンジャークッペ

本体価格：¥310

ジンジャーを混ぜ込んだ生地にレモンピールとローストしたクルミを混ぜて焼き上げました。

### ■「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・パイ・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