



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8/1(月)から「オレンジフェア」を開催いたします。



ルビアンでは、8/1(月)～8/31(水)の期間限定で
「オレンジフェア」を開催いたします！

オレンジソースを混ぜ込んだガトー・ナンテにスライスしたオレンジをのせて焼き上げた、オレンジの爽やかな味わいがひろがる「ガトーナンテ・オランジェ」をはじめ、紅茶が香る生地にオレンジソースとカスタードを絞り、甘夏みかんとオレンジをのせて爽やかな味わいに仕上げた「甘夏みかん&オレンジ」など、期間限定の味わいをご用意しております。

オレンジのみずみずしく爽やかな味わいのパンをこの機会に是非
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](https://www.instagram.com/lebihan_official)



商品名：ガトーナンテ・オランジェ

本体価格：ホール¥2,160 カット¥270

オレンジソースを混ぜ込んだガトー・ナンテにスライスしたオレンジをのせて焼き上げました。オレンジの爽やかな味わいがひろがります。



商品名：甘夏みかん&オレンジ

本体価格：¥300

紅茶が香る生地にオレンジソースとカスタードを絞り、甘夏みかんとオレンジをのせて爽やかな味わいに仕上げました。



商品名：オランジェット

本体価格：¥300

デニッシュに濃厚なベルギーチョコとオレンジをのせて、お菓子のオランジェットをイメージしました。



商品名：カシスオレンジ

本体価格：¥340

オレンジのマフィンに爽やかな酸味のカシスジャムを絞り、オレンジスライスをのせて焼き上げました。

■「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・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