



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(火)から「チーズフェア」を開催いたします。



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

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仕上げた「クリームチーズ・エトワール」
をはじめ、デニッシュにアンチョビ風味のツナオニオンを包み、ミモ
レットチーズをかけて風味豊かに焼き上げた「ミモレットデニッシュ」
など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

さまざまな種類のチーズを使ったバラエティ豊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



商品名：クリームチーズ・エトワール

本体価格：¥280

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：チーズブレッド

本体価格：¥400

マスカルポーネを混ぜ込んで、ふんわりとした
食感に焼き上げたパンにバターとゴーダチー
ズをのせて焼き上げました。



商品名：ミモレットデニッシュ

本体価格：¥440

デニッシュにアンチョビ風味のツナオニオン
を包み、ミモレットチーズをかけて焼き上げ
ました。



商品名：とろけるチーズフォカッチャ

本体価格：¥360

3種類のチーズソースにモッツアレラチーズを
加え、バジルソースとチェリートマトでマルゲ
リータ風に仕上げたフォカッチャ。

■「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 / 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