
【ブボ・バルセロナ 表参道店】
数量限定「ブボフェスタ 2022 アフタヌーンティー AUTUMN」開催！
グラスケーキ、ミニケーキ、ダークチョコレートを使用したクロワッサンが初登場！
10月5日予約開始

株式会社ブボ・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役明永敏悟）は、スペイン・バルセロナのパティスリー「ブボ・バルセロナ」の日本旗艦店となる表参道店にて、2022年10月19日（水）から「ブボフェスタ 2022 アフタヌーンティー AUTUMN」を開催いたします。開催に伴い、10月5日（水）11時から専用フォームにて、予約受付を開始いたします。



ブボのケーキやチョコレートをお楽しみいただくイベント「ブボフェスタ」として、7月に続き、数量限定でブボオリジナルのアフタヌーンティーをご提供いたします。

グラスケーキ「ブロードウェイ」、美しい見た目のミニケーキ3種、本場バルセロナの味を忠実に再現した「クロワッサン（ジヤンドゥーヤ）」が初登場。世界三大スパークリングワインのひとつ、スペイン・カタルーニャ産「ガヴァ」のフリーフロー付きプランもご用意いたしました。

表参道の大通りから一本奥に入った、ガラス張りの開放的な空間で、秋の訪れを感じる特別なアフタヌーンティーをお楽しみください。

アフタヌーンティーのご紹介

※写真の内容は、2名様分となります

【上段】

■グラスケーキ「ブロードウェイ」 ※アフタヌーンティー限定

3種のチーズを贅沢に使用したムース、シエリービネガーで寝かせたイチゴのコンポート、オリーブオイルとレモンの皮を合わせた生地を重ねました。シエリービネガーの爽やかな風味と、クリーミーなチーズムースのハーモニーをお楽しみください。

■チョコレートアソート

幅広い味わいが楽しめるキューブ型のボンボンショコラ「キューブボンボン」と、粗く砕いたナッツやウエハースをチョコレートでコーティングしたクランチチョコレート「チョコロック」をご用意しました。



【上段】左からチョコレートアソート、ブロードウェイ

【中段】

■ミニケーキ（3種類） ※アフタヌーンティー限定

美しい見た目と、素材の味わいを楽しむ一口サイズのケーキ。コーヒーの香ばしさとチョコレートの風味が調和し、贅沢感のある大人なケーキ「オペラ」、フランスの伝統ケーキをアレンジした、キャラメリゼの香り際立つケーキ「マッシーニ」、ユズとヘーゼルナッツのハーモニーを味わうミルクチョコレートケーキ「ノワゼット」をご用意しました。

■マカロン（2種類）

濃厚なキャラメル風味を楽しむ「キャラメル」と、繊細なカカオの風味とフランボワーズの甘酸っぱさを楽しむ「フランボワーズ」の2種類をご用意。中はしっとり、外はさっくりのブボ自慢のマカロンをお楽しみください。



【中段】左からマカロン2種、ミニケーキ3種



ミニケーキは3種類をご用意。左からオペラ、ノワゼット、マッシーニ

【下段】

■クロワッサン ※アフタヌーンティー限定

フランス・ブルターニュ産の上質な発酵バターをたっぷりを使用した、プボ・バルセロナのクロワッサン。独自の製法で生地を折り込み、サクサクとした食感とバターの芳醇な香りをお楽しみいただけます。今回はプレーンと、ダークチョコレートを使用したジャンドゥーヤの2種類をご用意。口の中に広がる贅沢なバターの風味をご堪能ください。



【下段】上からプレーン、ジャンドゥーヤのクロワッサン

【セイボリー】

■生ハム、オリーブ、チーズの盛り合わせ

生ハム、オリーブ、チーズの盛り合わせをご用意しました。そのまま美味しくお召し上がりいただくのはもちろん、お好みでクロワッサンと一緒に楽しみください。



生ハム、オリーブ、チーズ

【ドリンク】

■ブボジュース (ウェルカムドリンク)

ブボオリジナルのカクテルジュース。清涼感のある、滑らかなど越しをお楽しみください。

■ドリンク飲み放題 ※カヴァ フリーフロー付き (追加料金) もご用意しております

<ドリンクメニュー>

<https://bubojapan.com/pages/cafe-menu#drink-menu>



【ウェルカムドリンク】ブボジュース

「ブボフェスタ 2022 アフタヌーンティー AUTUMN」概要

■開催日：2022年10月19日(水)～

※予定数に達し次第、提供終了とさせていただきます。

■場所：プボ・バルセロナ 表参道店 2階カフェ

■時間：100分制 (ドリンクL.O.終了20分前)

■料金：1名様/6,600円、カヴァフリーフロー付き1名様/8,250円 (すべて税込)

■予約受付：2022年10月5日(水) 11:00から日本公式サイトにて受付開始

※完全予約制となります。ご利用の際は、事前にご予約をお願いいたします。ご予約の手順と注意事項に関して、プボ・バルセロナ公式サイト (<https://bubojapan.com/blogs/news/bubofesta2022afternoonteaautumn>) をご覧ください。

国内店舗「ブボ・バルセロナ 表参道店」について

スペイン・バルセロナを代表するパティスリー「bubó BARCELONA（ブボ・バルセロナ）」の日本旗艦店。2017年に日本初上陸し、2020年10月19日にリニューアルオープン。店内では、かの有名な建築家アントニオ・ガウディの作品を床のタイルに使用するなど、本場バルセロナの雰囲気を感じられます。スペインから直輸入している、繊細で芸術的なチョコレートや、本国のレシピを忠実に再現したケーキやマカロンをテイクアウトできるほか、2階カフェではイトインもお楽しみいただけます。



外観



1階 ブティック



2階 カフェ

【所在地】東京都渋谷区神宮前 5-6-5 Path 表参道 B 棟

【営業時間】平日 12:00～20:00 (カフェL.O 19:30) / 土日祝日 11:00～20:00 (カフェL.O 19:30)

【定休日】火曜日 ※祝日の火曜日は、営業いたします

【お問い合わせ】Tel 03-6427-3039 / Mail info@bubojapan.com

※感染防止対策に努めながら、お客様に安全にご利用いただけるよう、営業してまいります。

■ブボ・バルセロナ ジャパン ヘッドシェフ ヒロ・ヤマモト氏の紹介

ブボ・バルセロナ ジャパンのヘッドシェフを務めるのは、「ピエール・エルメ・パリ」や「セバスチャン・ブイエ」でシェフパティシエを務めた経験もある、ヒロ・ヤマモト氏。今回のアフタヌーンティーも、スペイン本国とともにヤマモト氏が監修しております。同氏が、本国のレシピを守る上で大切にしていることは「素材本来の美味しさを活かすこと」。素材の選定を始め、製法や焼き具合、寝かす時間の微調整などを追求することで、ブボ・バルセロナ本来の美味しさを引き出しています。同氏が手掛けた、ブボ・バルセロナのケーキをご堪能ください。



「ブボ・バルセロナ」とは

「ブボ・バルセロナ」は、2005年、スペインのバルセロナに誕生した、独創的且つ繊細なデザートの世界を追求するパティスリー。厳選された材料を使用し、素材本来のナチュラルな美味しさを活かした奥深い味わいのチョコレートや、専任のデザイナーが生み出す精巧でデザインコンシャスなパッケージなど、細部に至るまで繊細さと革新性に磨きをかけ、バルセロナのファン感性を魅了し続けています。

日本公式サイト：<https://www.bubojapan.com/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/bubojapan/>

公式 Twitter：<https://twitter.com/buboBARCELONAjp>

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/bubojapan/>



会社概要

社名：株式会社ブボ・ジャパン

所在地：東京都渋谷区神宮前 5-6-5 Path 表参道 B 棟

日本総代理店

代表取締役：明永敏悟

設立：2012年7月2日

所在地：神奈川県横浜市港北区新横浜 2-11-5 川浅ビル

事業内容：eコマースへの総合卸・小売業、海外関連事業のコンサルティング・ライセンス業並びに輸出入業、物流システム・アプリの企画開発

URL：<https://preapp.jp/>

2020年10月、「bubó BARCELONA（ブボ・バルセロナ）」の日本総代理店「株式会社 bubó japan（ブボ・ジャパン）」の経営権を取得。国内店舗「ブボ・バルセロナ 表参道店」「ブボ・バルセロナ 高島屋日本橋店」及び日本公式サイトを運営。

■商品に関するお問い合わせ先

ブボ・ジャパン <https://bubojapan.com/pages/contact>