

【ブボ・バルセロナ 表参道店】
スペインの夏を感じる「ブボフェスタ 2023 アフタヌーンティー SUMMER」開催決定
テーマは「CHOCOLAT FRUTAS」
チョコレートとフルーツを楽しむ爽やかでフレッシュなアフタヌーンティー

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、2023年7月1日（土）から8月13日（日）までスペインの夏を感じる「ブボフェスタ 2023 アフタヌーンティー SUMMER」を開催いたします。
開催に伴い、6月21日（水）12時から専用フォームにて、予約受付を開始いたします。



この度、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、期間限定のオリジナルアフタヌーンティーをご提供いたします。

今回のテーマは「CHOCOLAT FRUTAS」。宝石のように美しいブボ・バルセロナこだわりのチョコレートや、オレンジやマンゴーなど夏を感じるフルーツを使ったデザートをお楽しみいただけます。

注目は、日本初上陸のミニケーキ「レモンパイ」や、ヴィーガンケーキの「バロ」、夏らしいマカロン「マンゴー & カルダモン」や「ココナッツ」。

昨年のアフタヌーンティーで大きな反響をいただいた、こだわりの「クロワッサン」も復活いたします！

また、世界三大スパークリングワインのひとつ、スペイン産「カヴァ」と一緒にお楽しみいただける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、夏らしい爽やか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 メニューのご紹介

※写真の内容は2名様分になります

【上段】

■ヴェリーヌ「オレンジ&ヨーグルト」

ギリシャヨーグルトのムースの上に、オレンジのジュレを重ねた夏らしいグラスデザート。爽やかなヨーグルトムースと、さっぱりしたオレンジジュレが口の中で溶け合います。

■マセドニア

一口サイズにカットしたフルーツを、特製ミントシロップに漬けたフルーツポンチ。ミントの香りをまとったフレッシュなフルーツの味わいを楽しめます。

■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。

【中段】

■＜日本初登場＞ミニケーキ「レモンパイ」

レモンの香り広がる爽やかなケーキ。レモンのバタークリームをレモンクリームで包み、アーモンドのサブレを合わせました。トップにメレンゲとピスタチオで彩りを。

■＜日本初登場＞ミニケーキ「バロ」

ココナッツサブレの上に、マンゴークリームとキャラメリゼしたバナナをのせた、ヴィーガン&グルテンフリーのケーキ。

■マカロン

中はしっとり、外はさっくり、そして大振りなサイズが特長のブボ人気のマカロン。日本初登場の「マンゴー&カルダモン」「ココナッツ」に加え、人気の「レモン&トンカ」と「ジャンドゥーヤ」より、お一人様につきお二つご用意いたします。

【下段】

■クロワッサン

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、ブボ・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。口の中に広がる贅沢なバターの風味をご堪能ください。

■ピンチョス&カナッペ

サラミ、オリーブ、チェダーチーズのピンチョスと、クリームチーズ、オレンジを全粒粉クラッカーにのせたカナッペ。スイーツの合間にお楽しみください。



左からマセドニア、チョコレートアソート、ヴェリーヌ



左からマカロン（マンゴー&カルダモン、レモン&トンカ、ココナッツ、ジャンドゥーヤ）、ミニケーキ2種（レモンパイ、バロ）



左からクロワッサン、カナッペ、ピンチョス

【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>

コーヒー（HOT/ICE）、カフェラテ（HOT/ICE）、カプチーノ（HOT）、カフェモカ（HOT）、ダブルエスプレッソ（HOT）、アールグレイティー（HOT/ICE）、アイスパッションフルーツティー、アップルティー（HOT）、ルイボス ミックスベリーティー（HOT・ノンカフェイン）、オレンジジュース

「ブボフェスタ 2023 アフタヌーンティー SUMMER」概要

- 期間：2023年7月1日（土）～8月13日（日）
- 場所：ブボ・バルセロナ 表参道店 2階カフェ
- 時間：120分制（ドリンクL.O.終了30分前）
- 料金：1名様/6,600円、カヴァ フリーフロー付き1名様/7,700円（税込）
- 予約受付：2023年6月21日（水）12:00から日本公式サイトにて受付開始

※予定数に達し次第、提供終了とさせていただきます

※完全予約制となります。ご利用の際は、事前のご予約をお願いしております。ご予約の手順と注意事項に関しては、ご予約の手順と注意事項に関して、ブボ・バルセロナ公式サイト

<https://bubojapan.com/blogs/news/bubofesta2023afternoontea-summer> 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



外観



1階 ブティック



2階 カフェ

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・ガウディの作品をモチーフとしたタイルを床に使用するなど、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階カフェではイートインもお楽しみいただけます。

【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

■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。日本1号店「ブボ・バルセロナ 表参道店」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（一般のお客様）

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