

【ブボ・バルセロナ】表参道店のカフェメニューをリニューアル！ 特別なスイーツプレートが新登場

ブボ・バルセロナのスイーツを心ゆくまで堪能できる「スペシャルティ」をはじめ、4種のメニューをご用意。

隈研吾氏がデザインを担当した環境に優しいテーブルウェア「レトワコレクション」とともにお楽しみください。

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11月1日（水）からカフェメニューをリニューアルいたします。



ブボ・バルセロナ表参道店では、ブボのスイーツや世界観をよりお楽しみいただけるよう、2020年のリニューアルオープン以来、初めてカフェメニューを一新。

今回新たに生まれ変わったスイーツプレートには、環境調和型ブランド「hide k 1896（ヒデケー 1896）」のテーブルウェア「les trois collection（レトワ コレクション）」を使用。表参道の大通りより一本奥に入った落ち着いた通りの中、目でも舌でも楽しめる特別なケーキプレートとともに、ゆったりとしたカフェタイムをお過ごしください。

お好みに合わせて選べる新メニュー

ブボ・バルセロナ自慢のケーキ、チョコレート、マカロンをドリンクとセットでお楽しみいただける4つのメニューをご用意いたしました。

ドリンクは、全部で18種類の中から、お好みに合わせてお選びいただけます。

※ホットコーヒー・アイスコーヒー・アイスアールグレイティーは、2杯目から無料にてご提供いたします。

スペシャルティ 3,000 円 (税込)

ブボ・バルセロナのスイーツを心ゆくまで堪能できる特別な一皿。お好きなケーキとマカロン、本日のチョコレート菓子を、ドリンクとセットにしてご提供いたします。



インディビジュアル 1,800 円 (税込)

お好きなケーキとドリンクをお楽しみいただけるセット。



マカロン&チョコレート 1,600 円 (税込)

お好きなマカロンと本日のチョコレート菓子、ドリンクのセット。



チョコアソート 1,200 円 (税込)

キューブボンボンやチョコフルーツなど、本日のチョコレート菓子と、ドリンクのセット。



※全てのメニューに、 サービス料として税込み価格の 10%を頂戴いたします。

■ カフェメニューはこちらからもご覧いただけます。

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

注目は、ブボ・バルセロナのスイーツを美しく彩る、「hide k 1896」のテーブルウェア「les trois collection (レトワ コレクション)」。洗練された黒のグラデーションプレートと、ブボ・バルセロナの鮮やかな世界とのコントラストをお楽しみください。



■ les trois collection designed by Kengo KUMA

世界的建築家の隈研吾氏がデザインを担当したテーブルウェア。間伐材と廃食用油などを使って製造されたバイオマス樹脂* を配合した新素材「TRANSWOOD(トランスウッド)」を使用しており、形を変えて循環する、環境に優しい器です。フランス語で“3つの”を意味する les trois (レトワ) の名前のとおり、大皿(27cm)、中皿(21cm)、ポウル(15cm)の3つの器をラインアップ。黒のグラデーションが料理を引き立て少ない皿数ながらも上質な食卓を楽しめます。*マスバランス方式のバイオマスPP(ポリプロピレン)「Prasus®」

冬季限定・ショコラショーが同日復活!

昨年ご好評のうちに終了した、冬季限定チョコレートドリンク「ショコラショー(ホットチョコレート)」を11月1日より販売いたします。



3種類のチョコレートを使用した、プロオリジナルの濃厚なホットチョコレートドリンク。カカオの芳醇な香りとチョコレートの奥深い味わいが、口の中で豊かに広がります。心も体も温まる贅沢な一品です。

■ 価格：イートイン 990 円(税込)、テイクアウト 750 円(税込)

※セットメニューご注文の方は、+100 円(税込)でショコラショーをお選びいただけます。

※「スペシャルティ」ご注文の方は、セットに含まれています。

ショコラフロア(アイスチョコレートドリンク)は販売を終了いたしました。来年夏頃より再販売を予定しておりますので、楽しみにお待ちしております。

hide k 1896 について

“PRODUCE & RECYCLE”をスローガンに春日秀之氏(工学博士)が2013年に設立した環境調和型ブランド。日本独自の新たな美意識[WABI contemporary]をベースに環境調和型素材を開発し様々なカテゴリーのプロダクトを展開。また、創業者の春日秀之氏は[令和モダニズム]を提唱し、新旧融合型ライフスタイルの編集を進めています。

公式 HP : <https://hidek1896.com/>

「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・ガウディの作品をモチーフにした六角タイルを使用するなど、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

■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。今回の新メニューも、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の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。