

開催期間 9月29日(水)～10月4日(月)



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー / 2021 三越フランス展：日本橋三越本店

フランスを愛してやまない チームリベルテの本気・本物の6日間

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリーは、2018年日本上陸以来、フランス直送の小麦粉やAOPバター、塩などフランス産の上質な素材と日本国内の旬の味いにこだわりフランスの伝統的製法に丁寧なモノづくりを心掛け、フランスのおいしい幸せをお届けしています。今回の「2021三越フランス展」では、リベルテ同様にフランスを愛し、フランスの食文化を日本に広め根付かせている「日本オーベルジュ協会」の名シェフらと特別にコラボレーション。日本初のオーベルジュで日本オーベルジュ協会会長、「オーベルジュ オー・ミラドー」の勝又登シェフ。長崎県の西の端、大島の豊かな自然に囲まれた「オーベルジュ あかだま」の中村浩徳シェフ。北海道・真狩村、ミシュラン一ツ星「レストラン マッカリーナ」オーナー、中道博シェフの3名が参加。フランス料理とリベルテのパンがマリージュした会場でしか味わえないフランスの魅力と愛があふれる“本気・本物”のスペシャルなパン・スイーツをお楽しみください。

スペシャル コラボレーション 日本オーベルジュ協会 × リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー



オーベルジュ オー・ミラドー
勝又 登 シェフ



オーベルジュ あかだま
中村 浩徳 シェフ



レストラン マッカリーナ オーナー 中道 博 シェフ



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 東京本店
東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-14-3
Tel: 0422-27-6593 www.libertejapon.com



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都店
京都市中京区東洞院通六角下御射山町 273 プラウド京都東洞院 1F
Tel: 075-366-4361 www.libertejapon.com/kyoto/

日本オーベルジュ協会



LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE
PARIS TOKYO KYOTO

北欧のバンドミ (古代小麦粉入り) PAIN NORVÉGIEN



北欧で生まれた黒パンをリベルテ流にアレンジ。フランス産の古代小麦粉(エポートル)とライ麦粉を使用し、上にセリアル(穀物)をまぶして焼き上げたバンドミ

¥648 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、大豆、ごま(はちみつ)

バンド セーグル フリュイ PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS



ライ麦粉の生地、レーズン、クランベリーなどクルミを練り込み焼き上げたハードパン

¥735 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、クルミ

バゲット ソバージュ BAGUETTE SAUVAGE



ラベルルージュ(フランス政府公認)つき、フランス直送のソバージュ粉を使用。長時間、低温発酵させ、パリッと香ばしく焼き上げたフランス展限定バゲット

¥422 (税込)

特定原材料等28品目:小麦

バゲット BAGUETTE



フランス直送の小麦粉と北海道産の小麦粉を独自にブレンドし、自家製ルヴァンを使用。長時間で低温発酵させた小麦本来の豊かな香りと旨みにルヴァンの風味を感じるオリジナルバゲット

¥368 (税込)

特定原材料等28品目:小麦

カヌレ ナチュール CANNELÉ



フランス・ボルドー地方の伝統菓子。ダークラムとヴァニラの芳醇な香りが口いっぱいに広がる、素朴ながらも上品な味わい

¥346 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分(お酒使用)

全粒粉のバンドミ (全粒粉100%) PAIN DE MIE COMPLET



フランス老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」から直送の石臼挽きの全粒粉を使用。食物繊維など豊富な全粒粉の香ばしい香りと、ナチュラルな味わいのバンドミ

¥584 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、乳成分(はちみつ)

クロワッサン CROISSANT



フランス最高級ブランドのAOPバターと、グラスフェッドバターを惜しみなくふんだんに使い焼いた大振りのクロワッサン

会場実演販売 ¥400 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分

明太フランス "MENTAIKO" FRANCE



博多「檜崎(ならさき)商店」の青唐辛子入り明太とフランス産発酵バターをブレンドしたペーストをバゲットにたっぷり塗り香ばしく焼き上げました

会場実演販売 ¥368 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、乳成分

ブリオッシュ ナンテール BRIOCHE NANTERRE



ニュージーランド産の上質なグラスフェッドバターと卵をふんだんに使用した、日本では珍しいふわりリッチなブリオッシュ食パン

¥681 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分

カヌレ 抹茶 CANNELÉ "MACHTA"



リベルテのカヌレに、京宇治抹茶を入れて焼き上げた限定カヌレ。抹茶のほろ苦さと豊かな香りが感じられる大人の味わい

¥368 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分(お酒使用)

トゥルトド セーグル (ライ麦粉100%) TOURTE DE SEIGLE



フランス産のライ麦粉を使用。ライ麦の風味とほどよい酸味が感じられるしっとりとした味わいのハードパン

1/1 ¥1,728 (税込) 1/2 ¥864 (税込) 1/4 ¥432 (税込)

特定原材料等28品目:小麦(はちみつ)

クロワッサン リンツァー CROISSANT LINZER



フランス産AOPバターをふんだんに使った大人気のクロワッサンに、自家製フランボワーズコンフィチュールを入れた、赤いしまのクロワッサン

会場実演販売 ¥465 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分、りんご

ショーゾン オボム スペシャル CHAUSSON AUX POMMES



フランス直送の特別な粉を使用した、アップルパイ。バターの香り豊かな生地に、じっくり煮たリンゴのコンフィチュールを包み香ばしく焼き上げました

会場実演販売 ¥486 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、乳成分、りんご

パン オヴァン フリュイ PAIN AUX "VIN" FRUITS



赤ワインでイチジクを漬け込み、クルミやナッツと、フランス直送の小麦粉と自家製ルヴァンを使用したバゲット生地に練り込み香ばしく焼き上げたハード系リッチパン

1/4 ¥1,188 (税込) 1/8 ¥648 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、クルミ(はちみつ・お酒使用)

カヌレ アールグレイ CANNELÉ EARL GREY



リベルテのカヌレに、華やかな香りのアールグレイの茶葉を入れて焼き上げた限定カヌレ

¥368 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分(お酒使用)

スペシャル コラボレーション 日本オーベルジュ協会 × リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

オーベルジュ オー・ミラド 勝又 登 シェフ

ムッシュ K. のミートパイ



フランス伝統のミートパイをアレンジ。生地にはリベルテ自慢のクロワッサンの二番生地を使用し、食材を余すことなく活用。フィリングには牛肉、栗、レーズンなどと赤ワインを混ぜ、おいしさを閉じ込め焼き上げました

会場実演販売 ¥486 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分、牛肉、豚肉

ムッシュ K. のクロックムッシュ(ハム)



古くからフランスで親しまれるクロックムッシュを独自にアレンジ。パンリベルテと、ハム、自家製のベシャメルソース(ホワイトソース)のマリアージュをお楽しみください

会場実演販売 ¥756 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、乳成分、豚肉、大豆(はちみつ)

レストラン マッカリーナ 中道 博 シェフ

ラクレットチーズのタルティーヌ ~フルール仕立て~



北海道十勝のラクレットチーズと、メークインのマッシュ、バンドミジャポネと組み合わせたタルティーヌ。ペールのようにつけたチーズの香りとコクをお楽しみください

¥756 (税込)

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分(はちみつ)



オーベルジュ あかだま 中村 浩徳 シェフ

フランスと日本愛に満ちた 3種のサンドイッチ



長崎県、海で育った伊勢海老や地魚を用いた中村シェフの料理をベースに、バケットと組み合わせたサンドイッチセット

¥1,620 (税込)

伊勢海老のサンド
伊勢海老、新鮮なトマト、レタス、アボカドに、海老の濃厚な甘みとコクを感じるアメリカンソースがアクセントのサンド

白身魚のリエットサンド
長崎県・五島灘で伊勢海老を取る際に、一緒に網に掛かった白身魚を使用。数種類の地魚の味わいとオリブオイルやハーブのマリアージュが楽しめるサンド

幸せチーズサンド/北海道「しあわせチーズ工房」の日本一のチーズ「幸(さち)」と生ハムのサンド。チーズのコクとバケットの旨味、生ハムの塩味のバランスが絶妙

特定原材料等28品目:小麦、卵、乳成分、えび、豚肉



LIBERTÉ PÂTISSERIE BOULANGERIE
ONLINE STORE

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/libertejapon2018/>

LIBERTÉ 通信販売サイト

リベルテ自慢のクロワッサンやバケットの冷凍販売焼菓子の販売をしています。
大切な方へのギフトや自分へのご褒美に
スマホ・PCからご利用下さい。

