



出店期間：2024年10月16日(水)～22日(火) 銀座三越地下2階GINZAステージ

フランスと日本の美味しい食材を使ったパン・スイーツを世界へ発信

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

味わい深く香り高い、フランスの老舗製粉会社「ムーランブルジョワ」の小麦粉を独自に輸入
バター・塩など、フランス産を中心とした材料を使用し、オリジナルの製法と職人の手作りが特徴です。

東京・吉祥寺本店、京都店、京都清水店の3店舗を構えるブランドです。

銀座三越 地下2階 GINZAステージ「オータム フード フェスティバル」特別出品

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)付き、フランス直送小麦粉「ソバージュ」を使用し、長時間低温発酵させたバゲット。小麦本来の豊かな香りと旨味、甘みをダイレクトに感じる味わい。

¥540(税込)

特定原材料等28品目:小麦

パン ミュスカ PAIN MUSCAT



もっちりとした生地にアルザスの白ワインで漬け込んだ白ブドウのレーズンをたっぷり入れ、白桃ビュレを隠し味にした特別な「パン ミュスカ」。

¥1,188(税込)

特定原材料等28品目:小麦・モモ

フィナンシェ ピ스타ーシュ FINANCIER PISTACHE



"BABBI(バビ)"のkokのあるピスタチオペーストとフランス産発酵バターをブレンドして作り上げる生地をゆっくりと寝かし、仕上げに甘酸っぱいフランボワーズを加えて香ばしく焼き上げました。

¥378(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・アーモンド

クロワッサン リンツァー CROISSANT LINZER



人気 No.1

フランス産AOPバター入り大人気クロワッサンに、自家製フランボワーズジャムを入れ焼き上げた真っ赤なシマシマクロワッサン。

¥519(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・りんご

クロワッサン CROISSANT



フランス産AOPバターと、グラスフェッドバターを惜しみなく使い焼き上げたサクッと軽いリベルテ1番人気のクロワッサン。

¥497(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分

パン オ ショコラ スペシャル PAIN AU CHOCOLAT SPÉCIAL



人気のクロワッサン生地とココア生地をバイカラーにし、カカオバリー®のパンショコラを入れて焼き上げた特別なパン オ ショコラ。

¥519(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆

マスタードとベーコンのパン PAIN À LA MOUTARDE ET AU BACON



会場限定

リベルテ職人が今年フランス研修で学んだレシピをそのまま再現。もっちりとしたバゲット生地と合わせた粒マスタード、ベーコン、グリュエールチーズが、白ワインなどにぴったり合うパン。

¥540(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・豚肉

ショコラ オランジュ CHOCOLAT ORANGE



会場限定

フランス直送の上質な粉の風味を活かした高加水生地に、カカオバリー®のショコラ、オレンジピール、くるみ、クランベリーなどを練り込んだもっちりパン

¥627(税込)

特定原材料等28品目:小麦・乳成分、オレンジ、くるみ、大豆(はちみつ使用)

ムッシュ K のミートパイ FRIAND DE MONSIEUR K



会場限定

箱根「オー・ミラドール」勝又シェフ特製。自慢のクロワッサン生地と合挽肉、栗、レーズンなどを赤ワインと混ぜ、美味しさをギュッと閉じ込めたミートパイ。

¥540(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・豚肉・牛肉(赤ワイン使用)

ミニ バゲット MINI BAGUETTE



フランス老舗製粉会社ムーランブルジョワ直送の小麦粉「マルセル」と北海道産の小麦粉を独自にブレンドし、自家製ルヴァンと合わせ、長時間低温発酵させたリベルテ自慢のバゲット。

¥270(税込)

特定原材料等28品目:小麦

パン リベルテ 1/4,1/8 PAIN LIBERTÉ 1/4, 1/8



フランスのムーランブルジョワの小麦粉、北海道産小麦粉、セーグル粉(ライ麦粉)の3種をブレンド。自家製ルヴァンとはちみつを練り込み長時間低温発酵させ焼き上げたハードパン。

1/4 ¥1,070 1/8 ¥535(税込)

特定原材料等28品目:小麦(はちみつ使用)

パン ミュスリ 1/4,1/8 PAIN MUESLI 1/4, 1/8



バゲット生地にローストしたクルミ、ノアゼット(ヘーゼルナッツ)、セリアル(ひまわりの種、ゴマ、亜麻仁、オーツ麦)を贅沢に練り込み香ばしく焼き上げたパン。

1/4 ¥994 1/8 ¥497(税込)

特定原材料等28品目:小麦・くるみ・ごま

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、日本では珍しいリッチなブリオッシュ食パン。

¥756(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分

フーガス トマトと黒オリーブ Fougasse aux olives et tomates



オリーブ ドゥ リュックがこだわり厳選したセミドライトマト、黒オリーブを使用。もっちりバゲット生地に濃厚トマトとオリーブのkokがマリージュ。

¥627(税込)

特定原材料等28品目:小麦・乳成分

パン スイス PAIN SUISSE



リベルテ自慢のクロワッサン生地に自家製カスタードとチョコチップを入れて焼き上げました。

¥497(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆

カヌレ CANNELE



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広がる素朴ながらも上品な味わいのカヌレ。

¥443(税込)

4個入 ¥1,970(税込) 6個入 ¥2,877(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分(お酒使用)

焼菓子2個入/5個入 Gâteaux secs



リベルテ人気の焼菓子詰め合わせたスペシャルセット。上質なフランス産発酵バターや塩など食材にこだわり職人が手作りした焼菓子。

2個入 ¥767(税込)

5個入 ¥1,912(税込)

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・アーモンド・りんご・大豆

コンフィチュール CONFITURES



左/ マンゴー パッション

¥2,700(税込)

右/ フランボワーズ

¥2,160(税込)

特定原材料等28品目:りんご

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る御射山町 273

Tel: 075-366-4361

www.libertejapon.com/kyoto/

リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー 京都清水店



京都市東山区清水 2 丁目 208-9

Tel: 075-606-4030

www.libertejapon.com/kyoto-kiyomizu



MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING

MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING

MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリーこだわりのパンセットが「三越伊勢丹オンラインストア」からお買い求めいただけます。

リベルテのパンセット/クロワッサン: 2個/クロワッサンリンツァー: 2個/パンオショコラ: 2個
パン ミュスリ1/4サイズ: 1個/ミニバゲット: 1個/ブリオッシュ ナンテール: 1個

三越伊勢丹
オンラインストア



MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING

MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING

MITSUKOSHI ISETAN SHOPPING