



出店期間：2024年9月25日(水)～30日(月) 午前10時～午後7時 最終日は午後6時閉場

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。

日本橋三越本店「フランス展 2024」特別出品

パン オ ロックフォール PAIN AU ROQUEFORT



フランス最古のチーズと呼ばれるブルーチーズの代表格「ロックフォール」を使用したパンが初登場。直輸入する仏小麦粉「マルセル」とライ麦を贅沢に使用した生地と合わせもっちり仕上げました。

¥1,728 (税込)

特定原材料等28品目：小麦・乳成分・くるみ

パン ミュスカ PAIN MUSCAT

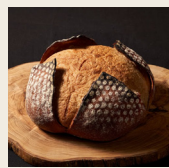


もっちりとした生地にアルザスの白ワインで漬込んだ白ブドウのレーズンをたっぷり入れ、白桃ピューレを隠し味にした特別な「パン ミュスカ」。

¥1,188 (税込)

特定原材料等28品目：小麦・モモ

パン ド シャテーニュ PAIN DE CHÂTAIGNE



仏産小麦粉にイタリア産オーガニックのマロンペーストとグラスフェッドバター、自家製ルヴァンをブレンドし和栗渋皮煮をゴロッと入れ、じっくり焼き上げたハードパン。

¥1,782 (税込)

特定原材料等28品目：小麦・乳成分

クロワッサン リンツァー CROISSANT LINZER



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®のバト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



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、グリュイエールチーズが、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



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



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に合挽肉、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)

バゲット 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、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。

¥432 (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がマリアーージュ。

¥627 (税込)

特定原材料等28品目：小麦・乳成分

フィナンシェ ピスターシュ FINANCIER PISTACHE



"BABBI(バビ)"のkokのあるピスター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

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 (税別) 6個入 ¥2,877 (税別)

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を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の焼菓子。

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

各50コ限定

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