

Relations Presse

Décembre 2022

RITUEL

Ouverture de nouveaux magasins
le 9 décembre.



フランス語で「慣習・儀式」の名を冠するブーランジェリー

「RITUEL（リチュエル）」等々力

2022年12月9日（金）グランドオープン



株式会社ベイクルーズ（本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営するフレンチスタイルのブーランジェリー「RITUEL（リチュエル）」は、2022年12月9日（金）等々力に新店舗をオープンします。

RITUELは、フランス語で「習慣・儀式」という名を冠したブーランジェリー。

“食”による習慣により、“日常”を豊かにする。そんな思いの詰まったパンと料理を創造します。

等々力店では、RITUEL創業当時の原点であるフランスの古き良き製パン技術をベースに、20種類以上の小麦粉を使用。自家製酵母、低温長時間発酵を取り入れ、素材と技術・製法それぞれに温故知新の融合をもたらすパンを提案します。

またパンとともに食す料理は、フランスや欧風の日常をRITUEL風にオマージュ。四季の織りなす旬のフルーツや野菜、オーガニック食材など、産地や素材を厳選し、食によって紡がれる豊かな食卓と日常をお届けします。

等々力渋谷や駒沢公園からほど近く、都心の喧騒から少し離れた緑豊かなエリアにて、心豊かなひと時をお過ごしください。





Pain de campagne

等々力店では、20種類以上の小麦粉と自家製酵母を使用したハード系パンが多数登場。小麦それぞれの特性を活かしながら、18時間以上低温でじっくりと発酵することで、小麦の旨味が引き立つ味わいに仕上げました。



パン・オ・ノア 1本 ¥1,404

ローストしたクルミがぎっしり詰まった、食べごたえあるハードパン。



オーガニック・カンパーニュ

1本 ¥1,944

オーガニック小麦を50%つけた風味豊かな田舎風パン。



コンプレ ノア&フィグ

¥734

全粒粉の生地にローストしたクルミとイチジク入り。

* 8% tax in



Viennoiserie et Autre

RITUEL創業当時から愛され続ける、「エスカルゴ」や「サクリスタン」、「RITUEL クロワッサン」などのヴィエノワズリーに加え、旬の食材を取り入れた食事パンなど約60種類展開します。



左上から時計回りに) クロワッサン ¥292、ベーコンエピ ¥378、オニオン&チーズ ¥421、パンオフロマージュ ¥454、ル・サクリスタン ¥324、キノコソテーのタルティーヌ ¥475、エスカルゴレザン ¥346

* 8% tax in



Café

ヴィエノワズリーと好相性なミルクたっぷりのエスプレッソドリンクには、1952年創業 京都のコーヒー職人『小川珈琲』のブレンド豆を起用しました。その他、デカフェやRoasted COFFEE LABORATORYのシングルオリジンコーヒー、杯数限定のミルクブリュエーコーヒーなど、パンとのペアリングを考えたコーヒーラインナップを展開します。

OGAWA

Roasted
COFFEE
LABORATORY

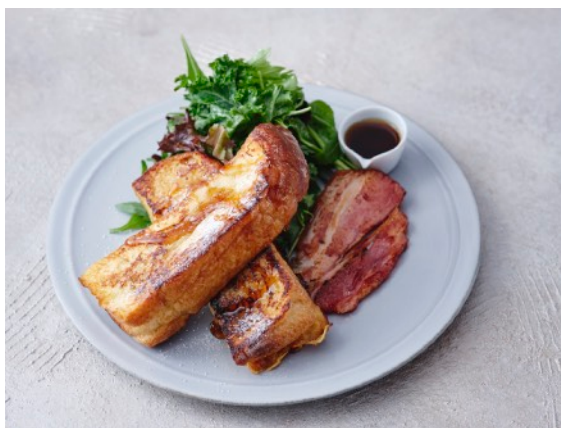


Petit Déjeuner



クロックマダム ¥1,705

オーガニック小麦を50%つかった風味豊かなカンパーニュを使用したクロックムッシュに、程よい塩味と旨味の強いハモンセラーノと、半熟卵をトッピングしたパリの定番朝食メニュー。



フレンチトースト プレート

¥1,485

アパレイユにしっかりとつけ込み、香ばしく焼き上げました。とろける食感と芳醇なバター風味が口いっぱい広がります。



RITUEL モーニングプレート ※土日限定

¥2,178

RITUEL食パンと季節のデリ3種、シャルキュトリー、サラダ、ヨーグルトにスープがセットになった贅沢な一皿。

* 10% tax in



Tartine Nordique -Smørrebrød- et Salade



ハモンセラノとルッコラのタリアータ風スモーブロー

¥1,848

オーガニック小麦を50%つかった風味豊かなカンパーニュに、季節の果物とハモンセラノ、ルッコラ、パルミジャーノ、アボカドのサラダを乗せたスモーブロー。季節の果物をアクセントに加えたソースが全体の味わいをまとめ上げます。



スモークサーモンとアボカド、
フレッシュハーブのスモーブロー ¥1,892

北欧料理「スモーブロー」をアレンジ。風味豊かなカンパーニュに、スモークサーモンとアボカド、オーガニック野菜をたっぷりに乗せました。



ラフランスとフェタチーズの
ギリシャ風サラダ ¥1,848

完熟ラフランスとオーガニック野菜をふんだんに使用したサラダ。季節ごとに果物は旬の食材に変更し、四季を感じられるサラダに仕上げられています。



Pasta et Lasagnes



茄子とモッツアレラのトマトソースパスタ ¥1,815

完熟トマトと茄子、モッツアレラチーズをふんだんに使用したタリオリーニのトマトソースパスタです。



牡蠣と生海苔のクリームパスタ

¥1,848

旬の牡蠣を使用し、生海苔のグリーンが鮮やかなクリームベースのタリアテッレ。濃厚なソースには、牡蠣の旨味と心地よい磯の香りが凝縮されています。



ミートソースのボローニャ風ラザニア

¥1,815

もちもちとした食感のラザニア生地、ミートソースとベシャメルソースをたっぷり重ねました。店内で焼きたての味わいをお楽しみください。

* 10% tax in




【新店舗情報】

RITUEL 等々力店

〒158-0082 東京都世田谷区等々力7-4-19 TEL: 03-5752-0666

URL: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html>

 @rituel_japan

【営業時間】

9:00～20:00

【オープン日】

2022年12月9日（金）

< SHOP INFORMATION >

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL：03-5312-6883

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2

TEL：03-6258-1336

【株式会社バイクルーズ】

- 設立 : 1977年7月22日
- 代表取締役会長 : 窪田 祐
- 取締役CEO : 杉村 茂
- 本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
- 事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
- グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
- HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
- 展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、咖喱屋ボンクー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

< 報道関係者の皆様からのお問い合わせ先 >

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS RITUEL PR

E-mail : rituel_press@baycrews.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)