



Buvette

gastrothèque

新年を祝うフランス伝統菓子を予約テイクアウト販売

Buvette(ブヴェット)「ガレット・デ・ロア」

お引渡し期間：2021年1月2日(土)～11日(月・祝)

ニューヨーク発祥の朝から夜までオールデイで愉しめるフレンチ食堂、「Buvette(ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷 1階)では、新年を祝うフランスの焼き菓子”ガレット・デ・ロア”のホールサイズを、事前のご予約限定にて、テイクアウト販売します。



“ガレット・デ・ロア”は、フランスでは新年のお祝いに欠かせない、“王様のケーキ”の意味を持つ伝統菓子。アメリカでもピティビエ(Pithivier)という名で良く知られています。折りパイにアーモンドクリームが入ったパイ菓子で、中に“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形が一つ入っており、お正月に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り祝福を受け、幸運が1年間続くといわれています。

ぜひ、お正月の運試しと共に、フランスの食文化と美味しさをお楽しみ下さい。

■ Buvette 「ガレット・デ・ロア」予約テイクアウト販売 概要

商品名：ガレット・デ・ロア

価格：2,600円(税込2,808円)

内容：ガレット・デ・ロア(ホールサイズ、8～10人前)、フェーヴ、紙製王冠

引き渡し：2021年1月2日(土)～11日(月・祝)

ご予約：ご予約限定での販売となります。

お受け取りご希望の2日前までに、店頭または店舗電話(03-6273-3193)までご予約下さい。

※1月2日、3日お受け取り商品のご予約につきましては、2020年12月29日(火)で締め切らせて頂きます。

店舗：「Buvette」

東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

ホームページ：<http://buvettetokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック (Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。『SUMMER BEER TERRACE』を開催するテラススペースでは、爽やかな風を感じるオープンな空間で思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所在地: 東都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号: 03-6273-3193

営業時間: 月曜 11:00~22:00 (21:00 LO)、火曜~金曜 11:00~22:30 (21:30 LO)

土曜 9:00~22:30 (21:30 LO)、日曜 9:00~22:00 (21:00 LO)



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp