



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 : 2022年1月2日(日) ~ 10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 : 2,800円(税込)

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 : 2022年1月2日(日) ~ 10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~4日お受け取り商品のご予約につきましては、2021年12月29日(水)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

電話番号：03-6273-3193

営業時間：平日 8:00～23:30

土曜・日曜・祝日 9:00～23:30

※上記は通常時の営業時間となります。



【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