

通信販売限定

ヴィラ ルピシア

La villa LUPICIA

食品カタログ

2018.04 版



ルピシアのおいしい
「食」を集めました

※すべての商品は税込価格のご案内です。

ルピシアの原点、変わらない思い。

世界のお茶専門店ルピシアが創業時からずっと大切にしていることがあります。

それはおいしいものへの好奇心と正直な心。

お茶に限らず、料理やスイーツ、スパイスなど幅広く豊かな食文化を発信していくことこそ、ルピシアが貫いているモットーです。

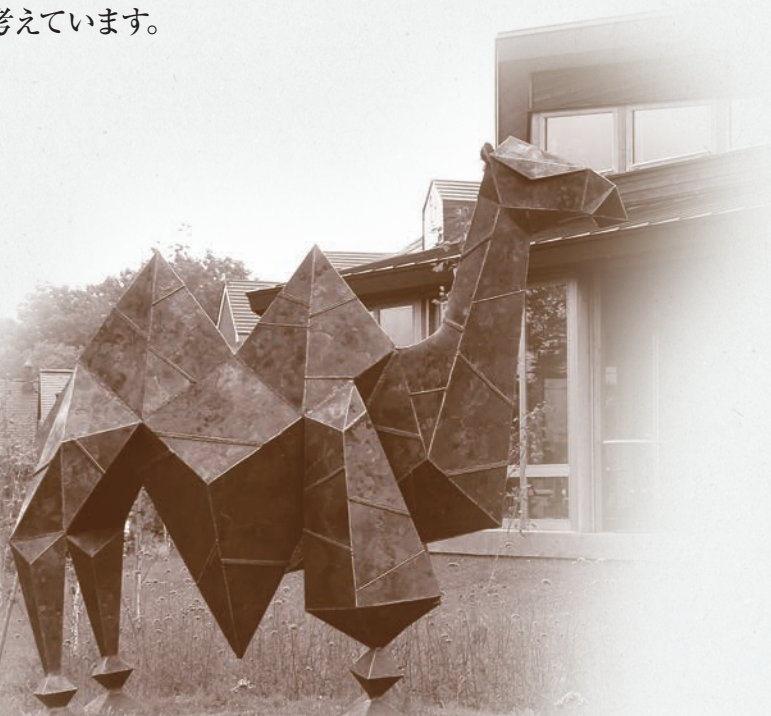
テーブルの上に広がる「おいしい」幸せは、日々の暮らしを、

そして人生を彩る大切な時間。そう信じて、おいしいものへのまっすぐな思いとともに、

これからも魅力的な商品をお届けしたいと考えています。

contents

- 03 おいしいものが集まる場所
 ヴィラ ルピシア
- 04 スープ
- 06 フュメ ア ポワン (燻製)
- 08 シャルクユトリー
- 09 調味料
- 10 惣菜
- 12 パン
- 14 ケーキ



ヴィラ ルピシア レストランの
シンボル、ラクダの彫刻



NISEKO

おいしいものが集まるどころ ヴィラ ルピシア



ルピシアが食の拠点として注目したのが北海道。2012年9月、名峰羊蹄山(1,898m)の麓、世界的なリゾート地としても知られるニセコに、食のリゾート「ヴィラ ルピシア」をオープンさせました。レストラン、ブティック、スイーツショップなどからなる、ルピシアがプロデュースする施設で、地元海の幸、山の幸をふんだんに使ったおいしいものを生み出しています。

食材は生きています。そして、新鮮さはおいしさに直結します。例えばスープの材料になるトウモロコシは、朝採った

ものをできるだけすぐに調理・冷凍して、お客様の食卓へ作りたてのおいしさをそのままお届け。北海道産の旬のものを使うなど食材を厳選し、食材がもつ本来の味わいを生かすことを大切にしています。また料理のジャンルに縛られることなく、世界各地の味を日々探求しているのもヴィラ ルピシアの特徴です。

北海道は国内外から注目される豊かな食材の宝庫です。ヴィラ ルピシアのシェフやパティシエたちは自然の恵みに感謝しながら、さまざまな味作りに取り組んでいます。





スープ

温かなスープは、日常のどの時間にもフィットする万能の飲み物。朝食にはパンを添えて一日の活力に、夕食にはテーブルを彩る立派な一品になります。ヴィラルピシアのスープは、豊かな食材に恵まれた北海道だからこそ生まれたシェフ自慢のアイテム。シェフが選りすぐっ

た北海道産の食材をふんだんに使い、それぞれの特徴を引き出した特別なスープに仕立てました。和・洋・中、さまざまなジャンルの個性豊かな味わいをご用意しております。素材のうまみがギュッと濃縮した、風味豊かなスープをご堪能ください。

収穫したトウモロコシは、鮮度が落ちないようにすぐ皮を剥ぎスープに加工します



スープはすべて1袋 200g 入です。たっぷり入っていますので、お二人で分けてお召し上がりいただくこともできます。



人気
No.1



NK0500 コーンスープ ¥600
NK0501 コーンスープ6袋セット ¥3,420

ニセコエリアで採れたトウモロコシから丹念にだしをとりました。トウモロコシ本来の甘みを存分に楽しめます。
※アレルギー特定原材料 乳を使用
※1袋ごとにクルトン約10個(ガーリックオニオン味)付。



サンラータン
NK0510 酸辣湯 ¥600
NK0511 酸辣湯6袋セット ¥3,420

白菜やタケノコ、春雨などが入った具だくさんの中華スープ。まろやかな酸味と辛みが食欲をそそります。
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



NK0502 ポテトスープ ¥600
NK0503 ポテトスープ6袋セット ¥3,420

ほくほくの北海道産ジャガイモをさらりとしたスープに。ジャガイモのうまみと玉ねぎの甘み、それに牛乳がコクを加えます。
※アレルギー特定原材料 乳を使用
※1袋ごとにクルトン約10個(ガーリックオニオン味)付。

季節限定
1月~2月



NK0512 アロマレッドスープ ¥600
NK0513 アロマレッドスープ6袋セット ¥3,420

フルーツのような芳香が特徴の人参アロマレッドを昆布と鰹のだしで、うまみたっぷりのすり流しに。



NK0504 オニオンスープ ¥600
NK0505 オニオンスープ6袋セット ¥3,420

北海道産の玉ねぎとシェフが手間ひまかけたパイオン。素材が持つうまみに最大限の広がりを持たせました。
※1袋ごとにクルトン約10個(ペッパーチーズ味)付。

季節限定
12月~1月



NK0514 七草スープ ¥700
NK0515 七草スープ4袋セット ¥2,660

7種の国産野菜(カブ、セリ、クレソン、青大根、春菊、ほうれん草、三つ葉)を、和風だして濃厚な風味に仕上げました。



NK0506 ヘラガニビスク ¥700
NK0507 ヘラガニビスク6袋セット ¥3,990

余市港で水揚げされた天然のヘラガニをたっぷり使いました。カニの濃厚うまみとトマトの酸味が溶け合います。
※アレルギー特定原材料 かに、乳を使用
※1袋ごとにクルトン約10個(ペッパーチーズ味)付。

季節限定
2月~3月



NK0516 北海道冬野菜のスープ ¥600
NK0517 北海道冬野菜のスープ6袋セット ¥3,420

ジャガイモや人参など北海道の冬野菜をたっぷり使用。豚肉と一緒に、特製チキンスープで丁寧に煮込みました。

※写真はすべて調理例です。 ※クルトンのアレルギー特定原材料 小麦、乳(ペッパーチーズ味)、小麦(ガーリックオニオン味)を使用



NK0508 パンプキンスープ ¥600
NK0509 パンプキンスープ6袋セット ¥3,420

ニセコエリアの甘みの強いカボチャを使用。しっかり炒めて隠れたうまみを引き出した、奥深いコクのあるスープです。
※アレルギー特定原材料 乳を使用
※1袋ごとにクルトン約10個(ガーリックオニオン味)付。

お得なセットどうぞ

NK0520 ヴィラ ルビシアの
スープ定番6種セット ¥3,515

内容量 1袋200g入×6種(パンプキン、ヘラガニ、ポテト、コーン、オニオン、酸辣湯) 箱サイズ:縦190×横280×高さ60mm
※アレルギー特定原材料 かに、小麦、乳を使用 ※クルトン付。



※賞味期限はすべて冷凍で180日
※解凍方法:袋のまま湯煎5分

このページに掲載している商品はすべて **冷凍便** です。お届け先1件ごとに送料¥648を頂戴いたします。冷蔵・常温商品との同梱はできません。



フュメ ア ポワン

フュメ ア ポワン (=Fumé à point) とは、美食の国、フランスの言葉で「ちょうど良い燻製」を意味します。北海道産の素材を厳選し、それぞれの良さを最大限に引き出した個性豊かな燻製のシリーズです。素材に合わせて味付けをしてから燻製したり、ナラヤサクラなどの燻材を素材によって変えたりと、ヴィラ ルピシア レストランシェフのひと手間が感じられるこだわりの逸品ばかり。お酒にもよく合う極上のおいしさです。



燻製機の中でじっくり燻ざれていくハタハタ

お肉



NK4000

道産牛肩ロース ¥1,400

スモークの熱で絶妙なミディアムに。肉汁を逃がさずしっとりと仕上げたうまみたっぷりのおいしさ。少し温めてウイスキーなどとともに。

内容量 80g 袋入 / 賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



NK4001

西原ファームもち豚肩ロース ¥1,200

柔らかな肉質を生かしたジャーキー風。スパイシーな風味のオリジナル調味料アリス(P9で詳しくご紹介)をアクセントにいかが。

内容量 120g 袋入 / 賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



NK4002

滝川産鴨ロース ¥1,500

スモーキーな香りが鴨の脂と混ざり合い、最高のハーモニーを奏でます。温野菜を添え、生姜ベースのたれを合わせても美味。

内容量 60g 袋入 / 賞味期限 冷凍で180日

お得なセットでどうぞ(上記3点が入っています)

NK4010 **フュメ ア ポワン**

お肉定番3種セット ¥3,800

内容量 滝川産鴨ロース60g 袋入、
道産牛肩ロース80g 袋入、
西原ファームもち豚肩ロース120g 袋入
箱サイズ:縦190×横280×高さ60mm



お魚



NK4003

天然カラフトマス ¥900

しっとりとした食感。オニオンスライス、オリジナル調味料レストランの山わさび（P9で詳しくご紹介）などを合わせても美味。

内容量 100g 袋入 / 賞味期限 冷凍で180日



NK4004

黄金ハタハタ ¥1,500

脂ののって黄金に輝くハタハタはコクのある味わい。軽く炙って白いご飯と一緒に召し上がるのもおすすめ。

内容量 3尾袋入 / 賞味期限 冷凍で180日



NK4005

カスベ ¥1,200

北海道ではおなじみ、旬のカスベ（エイ）をみりん漬けにしてスモーク。淡白な白身が餡色に艶めく逸品。

内容量 150g 袋入 / 賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用

お得なセットでどうぞ（上記3点が入っています）

NK4011 **フメ ア ポワン**

お魚定番3種セット ¥3,300

内容量 カスベ150g 袋入、
黄金ハタハタ3尾袋入、
天然カラフトマス100g 袋入
箱サイズ:縦190×横280×高さ60mm



野菜



NK4006

ごぼうコンフィ ¥350

低温のオリーブオイルで、うまみを逃がさないようじっくり煮込んだ後、燻製にしました。

内容量 150g 袋入
賞味期限 冷凍で180日

季節限定
1月～2月



NK4007

原木しいたけ ¥1,000

貴重な原木栽培の中から、肉厚で立派な椎茸を厳選。噛み締めるたびにうまみが広がる主役級の味わい。

内容量 120g 袋入
賞味期限 冷凍で180日



NK4008

北あかりロースト ¥350

ホクホク甘いジャガイモ「北あかり」にガーリックとタイムの香りを合わせてじっくりローストしました。

内容量 150g 袋入
賞味期限 冷凍で180日



NK4009

たまねぎ(札幌黄) ¥350

希少な北海道産ブランドたまねぎ「札幌黄（さっぽろぎ）」を使用。熱を加えることで本来の甘みが際立ちます。

内容量 100g 袋入
賞味期限 冷凍で180日



フメ
ア
ポ
ワ
ン

※解凍方法:フメ ア ポワン全商品は、流水解凍をおすすめしております。目安は15～20分です。

P6-7に掲載している商品はすべて **冷凍便** です。お届け先1件ごとに送料**¥648**を頂戴いたします。冷蔵・常温商品との同梱はできません。



シャルキュトリー

ヴィラ ルピシア レストランのシェフが北海道産の肉を厳選。うまみがギュッと詰まったシャルキュトリー（肉加工品）です。レストランのシェフが牛、豚、合鴨肉をローストビーフやソーセージなど、多彩な味わいに仕上げました。シャルキュトリーが一品あるだけで、食卓の満足度がぐっと高まります。ホームパーティーの一品にも手軽に取り入れていただけます。個性豊かなヴィラ ルピシアのシャルキュトリーをお楽しみください。



シャルキュトリー

肉のうまみを存分に味
 かわるシャルキュトリー



※解凍方法：シャルキュトリー全商品は冷蔵庫で12時間前後、または室温で6時間前後置いてからお召し上がりください。



NK3000 メルゲーズ ¥1,800

メルゲーズとは羊肉のピリ辛ソーセージのこと。スパイシーなうまみがクセになります。5本入りです。

内容量 50g×5本袋入
 賞味期限 冷凍で180日



NK3001

道産ポークソーセージ ¥1,500

北海道産ポーク100%使用。燻製の香りがたまりません。5本入りです。

内容量 50g×5本袋入
 賞味期限 冷凍で180日



NK3002

**道産豚バラ肉の
 ベーコン ¥1,200**

北海道産豚バラ肉使用。おいしさがギュッと詰まったシェフ自慢の逸品です。

内容量 150g袋入
 賞味期限 冷凍で180日



NK3003

**骨付き鴨もも肉の
 コンフィ ¥1,800**

低温でじっくり加熱して仕上げた骨付き肉。塩とガーリックパウダーのみのシンプルな味付けです。

内容量 1本袋入
 賞味期限 冷凍で180日



NK3004

**いけだ牛の
 ローストビーフ ¥3,000**

赤身肉がおいしい十勝産褐毛和牛。和風の味付けが食欲をそそります。

内容量 150g袋入
 賞味期限 冷凍で180日

※アレルギー特定原材料 小麦を使用

このページに掲載している商品はすべて **冷凍便** です。

お届け先1件ごとに送料**¥648**を頂戴いたします。冷蔵・常温商品との同梱はできません。



調味料

「風味のアクセントがほしい」「食卓に並ぶ料理がワンパターンかも」。そんな時に重宝する、ヴィラ ルピシア レストランのシェフのアイデアが詰まった調味料シリーズです。お肉・お魚を中心にさまざまな料理にお使いいただけるペースト状のものと、液状のドレッシングタイプの2シリーズをご用意しています。アイデア次第で使い方は無限大。シェフが素材選びからこだわって仕上げた調味料で、毎日の食卓をもっと楽しみませんか。



料理の味わいをぐっと引き立てる風味豊かな調味料

ペースト状調味料

アリサ

NK0001 50g 瓶入 ¥620

NK0002 120g 瓶入 ¥1,080



香り高い唐辛子ペースト。朝天唐辛子を自家製の野菜ブイヨンでじっくり煮込んでピュレにし、特製スパイスとトマトペーストで仕上げました。

〈おいしいお召し上がり方〉辛み以外にもうまみがしっかりあるので、ジギスカンやステーキなど、肉料理のアクセントに。また、隠し味としてスープ、カレーに加えても美味。

賞味期限 製造日より180日

梅紫蘇ペースト

NK0003 50g 瓶入 ¥620

NK0004 120g 瓶入 ¥1,080



梅干しと大葉、カシューナッツをペーストにし、薄口醤油やオリーブオイルなどを加えた和風ジェノベーゼ。

〈おいしいお召し上がり方〉焼き鳥やとんかつ、豚肉のソテーといった肉料理の他、野菜ディップやうどん、そうめんなどの薬味としても幅広くお使いいただけます。

賞味期限 製造日より180日

※アレルギー特定原材料 小麦を使用

レストランの山わさび

NK0005 50g 瓶入 ¥620

NK0006 120g 瓶入 ¥1,080



北海道特産の山わさびをすりおろし、太白（たいはく）胡麻油と醤油、白ワインビネガー、刻み昆布を混ぜ合わせました。

〈おいしいお召し上がり方〉爽やかな酸味と刺激的な辛みは、ステーキなどの肉料理や、お刺身など魚料理の薬味にぴったり。特にイカのお刺身に和えるのがおすすめです。

賞味期限 製造日より180日

※アレルギー特定原材料 小麦を使用

3種をセットでどうぞ

NK0007 ニセコ調味料120g 3種セット
(アリサ、梅紫蘇ペースト、レストランの山わさび)

¥3,240

箱サイズ 縦約65×横195×高さ約90mm

賞味期限 製造日より180日

※アレルギー特定原材料 小麦を使用



このページに掲載している商品はすべて 常温便 です。冷凍・冷蔵便との同梱はできません。

ドレッシング

料理の主役になれるおいしさ。食事の時間がもっと楽しくなる、シェフのこだわりが詰まった贅沢な味わいです。



NK0008 和生姜とはちみつ ¥580

国産生姜とはちみつを使用。レモンの酸味を効かせた爽やかな風味です。シャキシャキのレタスとの相性抜群。

内容量 120ml 瓶入
賞味期限 製造日より180日



NK0009 採れたて黄色人参 ¥580

フルーツのような芳香の人参アロマレットを使用。野菜本来の力強い味わいを感じます。茹でた野菜などと一緒に。

内容量 120ml 瓶入
賞味期限 製造日より180日

NK0010 りんごとたまねぎ
そして日高昆布 ¥580

たまねぎの甘みにりんごのまろやかな酸味をプラスし、和風のまろやかな味わいに調えました。しゃぶしゃぶのたれにも。

内容量 120ml 瓶入／賞味期限 製造日より180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



NK0011 香る5種のスパイス ¥580

まろやかな酸味と芳香のシェリービネガーをベースに、黒胡椒、クミンなど5種のスパイスを混ぜ合わせました。

内容量 120ml 瓶入
賞味期限 製造日より180日

上記の4商品はすべて 常温便 です。冷凍・冷蔵便との同梱はできません。



惣菜

家庭料理から外国の伝統料理まで、シェフがさまざまなところからヒントを得て、オリジナルの味わいに仕上げた惣菜シリーズです。例えば「レストランの肉じゃが」は、人参とジャガイモをいったん揚げてから煮込んでいきます。そうすることで味わいに深みが出て、家庭の味とはひと味違うおいしさになるのです。まねできそうでまねできない、レストランのシェフならではの技と工夫が詰まったこだわりの品々をお楽しみください。



レストランのシェフがひと手間加えた、特別な味わいをどうぞ



ルーローハン
NK5001 魯肉飯 ¥480

豚肉を甘辛く煮込んだ台湾庶民の味。ピーナッツペーストでコクを出し、角切りのしいたけとタケノコを入れてアレンジ。
内容量 120g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦、落花生を使用
※解凍方法:袋のまま湯煎で約10分



ジーローハン
NK5002 鶏肉飯 ¥480

本場台湾のあっさり味の鶏肉飯とは違い、ねぎ油と鶏の出汁を合わせたたれを絡めた濃厚な味わいです。
内容量 120g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用
※解凍方法:袋のまま湯煎で約10分



NK5003 七福神漬け ¥480

7種の具材を使用した無着色の福神漬け。福德をもたらす七福神にあやかって「七福神漬け」と名付けました。
内容量 100g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用
※解凍方法:袋のまま冷蔵庫で6時間、または流水10分



NK5004 五種の豆サラダ ¥450

5種の豆、赤たまねぎ、赤パプリカなどを塩こしょうで味付け。風味、食感の異なる様々な素材をミックスしました。
内容量 200g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※解凍方法:袋のまま冷蔵庫で6時間、または流水10分



NK5005 レストランの肉じゃが ¥700

ジャガイモ、人参を揚げてから牛肉と一緒に煮込んでコクを出しました。白いご飯とも相性が良い、濃厚な味わい。
内容量 300g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用
※解凍方法:袋のまま湯煎で約10分



NK5006 五線譜きんぴら ¥500

極細切りにした北海道産の根菜をしんなりと炒め、セリと三つ葉を加えました。素材の味を生かした薄味が特徴。
内容量 150g 袋入/賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用
※解凍方法:袋のまま湯煎で約5分

サラダでおいしく健康に 豆の効能

ひよこ豆…ビタミンB1、B6などを含み、疲労回復や肩こりなどに効果があるとされています。

レッドキドニー…アントシアニンを含み、眼精疲労に効果があるとされています。

白インゲン豆…食物繊維が多いことで知られています。

黒大豆…黒い皮には黒大豆ポリフェノールが含まれ、老化防止などの効果をもたらすとされています。

グリーンピース…食物繊維が多い上、むくみの解消にも効果があるとされているカリウムを含みます。



ヴィラ ルピシア
プティックでもさまざまな惣菜を販売しています



パン

ヴィラ ルピシアの工房で毎日焼き上げられるパン。焼きたてのパンはヴィラ ルピシアを訪れるお客様に大人気です。おいしさの基準は「もう一口食べたい」と思っただけかかどうか。それぞれのパンに最適な材料を選び、配合を変えるなどの繊細なプロセスを経て「おいしい」にたどり着きます。斬新な発想と確かな技術で、お客様にご満足いただけるパン作りに取り組んでいます。



コロポックルの食パン

お一人で召し上がるのにちょうどよい食べきりサイズのカラフルな食パン。素材本来の味や色合いを大切に作りました。
※コロポックルとはアイヌ語で小さな妖精を意味します。



全12種をセットでどうぞ

NK7012 コロポックルの食パン 12種セット ¥3,000

内容量 12種各1個入 / 賞味期限 冷凍で180日
箱サイズ: 縦190×横280×高さ60mm
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用



果物とミルクシリーズ

NK7013 コロポックルの食パン (果物とミルクシリーズ)6種セット ¥1,500

内容量 6種各1個入 (ブルーベリー、マンゴー、リンゴ、バナナ、ブルーベリー、ミルク) / 賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用

いろいろ野菜シリーズ

NK7014 コロポックルの食パン (いろいろ野菜シリーズ)6種セット ¥1,500

内容量 6種各1個入 (しいたけとマイタケ、ピーズ、ほうれん草、じゃがいも、にんじん、レッドキャベツ) / 賞味期限 冷凍で180日
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



ミルク

水を使わず牛乳だけを使って豊かな風味に。サンドイッチにアレンジしても。

※アレルギー特定原材料
小麦、乳を使用



ブルーベリー

水を極力使わずに生のブルーベリーを煮込み、素材本来の味を引き出しました。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



にんじん

甘みが増す冬のにんじん。香りまで楽しんでいただけるよう仕上げました。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



ブルーン

生の北海道産ブルーンを煮込み、柔らかくしてから練り込んでいます。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



しいたけとマイタケ

ミンチにしたしいたけとマイタケを入れました。味噌とかえしが隠し味。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



レッドキャベツ

別名紫キャベツ。紫色は抗酸化作用のあるアントシアニンによるものです。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



マンゴー

北海道産の小麦と常夏の甘いフルーツ、マンゴーが出会いました。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



ビーツ

近年注目を集める根菜ビーツ。色鮮やかな赤色がひと際目を引きます。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



リンゴ

生とコンポートしたリンゴを混ぜて使い、爽やかな香りを際立たせました。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



ほうれん草

緑黄色野菜の代表格ほうれん草。そのままが苦手なお子様にもおすすめです。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用



バナナ

歯ごたえをお楽しみいただけるよう、少し弾力のある食感に仕上げました。

※アレルギー特定原材料
小麦、乳を使用



じゃがいも

少し粗めにつぶし、ゴロツとしたじゃがいもの食感を残しました。

※アレルギー特定原材料
小麦を使用





ケーキ

ご家族やご友人との楽しいおしゃべりの時間、一人のリラックスタイムなど、ケーキとお茶があることで、その場の楽しさや幸せは倍増します。ヴィラ ルピシアでは、ケーキとお茶の最高のマリアージュを追求したセットが充実。パティシエが考案したオリジナルケーキに、ティーブレンダーが新たにお茶を開発。最高の組み合わせでお届けします。ヴィラ ルピシアのケーキで楽しいティータイムをお過ごしください。



風味はもちろんのこと、食感や口溶けにも徹底的にこだわります

ケーキとお茶のセット



NK7000 ¥3,300

〈ケーキ〉 **宇治抹茶と丹波黒豆のパウンド**

〈お茶〉 **3ème essai 焙じ茶**

トロワジエム エッセー

抹茶のほろ苦さと上品な甘みが生きたふっくらとしたケーキに、京都産の甘く奥行きのある焙じ茶が寄り添います。焙じ茶の香ばしさが豊かな余韻とともに、ケーキの風味をまとも上げます。



京都産のお茶の茎を焙じた上質な焙じ茶です。深い香ばしさと甘みが繊りなす奥行きのある味わい。



NK7001 ¥3,300

〈ケーキ〉 **モンブラン**

〈お茶〉 **シヨコラとシナモンの紅茶**

和・洋の栗を贅沢に使ったモンブランには、栗の甘みを引き立てるチョコレートの香りの紅茶を合わせました。絶妙な加減で紅茶にブレンドしたシナモンが、風味全体に大人のアクセントを加えます。



チョコレートの深い香りに、シナモンでアクセントを加えた大人の紅茶。ミルクティーもおすすめ。



NK7002 ¥3,300

〈ケーキ〉 **シヨコラ アメール**

〈お茶〉 **1er essai 煎茶**

ブルミエ エッセー

厳選されたカカオを使った大人のチョコレートケーキ。深蒸し煎茶のまろやかな口当たりと上品な香りが、ビターで濃厚なケーキの味わいをしっかりと支え、カカオの風味を引き立てます。



京都宇治産の上質な抹茶をブレンド。翡翠のような水色も美しい、まろやかで濃厚な深蒸し煎茶。



NK7003 ¥3,300

〈ケーキ〉 **ガトーピスターシュ**
 〈お茶〉 **11ème essai 紅茶**
 オンジエーム エッセー

ココのあるピスタチオクリームと、甘酸っぱくほろ苦いグレープフルーツクリームを交互に重ねたケーキ。ダーズリン春摘み紅茶の若々しい風味とジャスミンの香りが、ケーキを爽やかにまとめます。



爽やかなダーズリン春摘み紅茶に、上質なジャスミン茶をブレンド。軽やかな飲み心地でアイスティーも美味。



NK7006 ¥3,300

〈ケーキ〉 **ドイツ風リンゴのタルト**
 〈お茶〉 **5ème essai 紅茶**
 サンキエーム エッセー

ケーキの持つリンゴの酸味やキャラメルの甘み、ぎっしり詰まったアーモンドの香ばしさを、なめらかでココのある紅茶が受け止めます。紅茶に少しだけ加えたキャラメルの香りもアクセントに。



やさしいココと甘み、なめらかな口当たりの紅茶。キャラメルの香りがほのかな余韻を残します。



NK7004 ¥3,300

〈ケーキ〉 **フォレ・ノワール**
 〈お茶〉 **アールグレイ・フリュエ**

キルシュ（洋酒）漬けのチェリーが入ったチョコレートクリームのケーキ。爽やかなベルガモットと甘いフルーツの香りをまとった紅茶がケーキの風味と融合し、上品で洗練された味わいに。



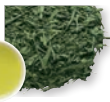
ベルガモットの高貴な香りにフルーツの甘く上品な香りが重なるアールグレイ。ミルクティーにも。



NK7007 ¥3,300

〈ケーキ〉 **ミルク金時のロールケーキ**
 〈お茶〉 **10ème essai 煎茶**
 デジエーム エッセー

口溶けのよいスポンジ生地で、ゆで小豆と生クリーム、求肥を包みました。飲み応えのある深蒸し煎茶がクリームのおさを引き締め、すっきりとした後味に。煎茶のこうばしい香りと小豆の一体感が絶妙。



じっくり時間をかけて深蒸しにした、こうばしい香り立ち、満足感のある濃厚な味わいの煎茶です。



NK7005 ¥3,300

〈ケーキ〉 **いちごとルバーブのタルト**
 〈お茶〉 **ストロベリー・ダーズリン**

いちごとルバーブをふんだんに使って焼き上げたタルト。その甘酸っぱく爽やかな風味を、いちごの香りをやさしくまとったダーズリン春摘み紅茶が、よりフレッシュに際立たせます。



若葉のように爽やかなダーズリン春摘み紅茶に、甘いいちごの香りをふわりとせました。



NK7008 ¥3,300

〈ケーキ〉 **宇治抹茶のオペラ**
 ～ラズベリークリーム～
 〈お茶〉 **ブルーベリーとカシスの紅茶**

上質な宇治抹茶を使用したスポンジ生地で、抹茶クリームと甘酸っぱいらズベリークリームを挟んだケーキ。ほろ苦い抹茶の風味を、ブルーベリーとカシスの紅茶の華やかな香りが包みます。



甘酸っぱいブルーベリーとカシスの香りが広がる、まろやかな味わいのダーズリン秋摘み紅茶。



ケーキとお茶のセット

ケーキ



NK7009 ¥3,300

〈ケーキ〉 **安納芋と栗のテリーヌ**

〈お茶〉 **りんごの紅茶**

安納芋と栗の濃厚な甘みをぎゅっと閉じ込めて、しっとり焼き上げたケーキ。お芋と栗のほっこりとした甘みに、りんごの紅茶の爽やかな香りのヴェールが覆います。



みずみずしく爽やかなりんごの香りと果実を、豊かなコクと甘みを持つアッサム紅茶にブレンドしました。



NK7010 ¥3,300

〈ケーキ〉 **山椒とカカオのムース ~柚子風味~**

〈お茶〉 **9ème essai 紅茶**

ヌヴィエーム エッセー

アクセントに山椒をきかせたバニラのムース。軽やかな紅茶が繊細なムースに寄り添い、後から追いかけてくる山椒の余韻と響き合います。香り高い柚子のジュレと、フルーティーな紅茶の相性も抜群。



コクのあるアッサム紅茶に、フルーティーなセイロン紅茶をブレンドし、軽やかに仕上げました。



NK7011 ¥3,300

〈ケーキ〉 **苺とナッツの抹茶ヌーググラッセ風**

〈お茶〉 **8ème essai ルイボス&黒豆玄米**

ユイティエーム エッセー

カリカリのナッツと苺、口溶けのよい抹茶クリーム、異なる2種類の食感のアイスケーキ。ナッツの香ばしさと、ルイボスにブレンドした玄米の香り、黒豆の甘みが重なります。

※ケーキは冷凍のままでお召し上がりください。



香ばしい黒豆と玄米をノンカフェインのルイボスにブレンド。どこか懐かしい、ほっとする味わい。

「ケーキとお茶」について

【ケーキ】

サイズ:縦約70×横約170×高さ約60mm

(商品によりサイズは

若干異なります)

賞味期限 冷凍で90日

※アレルギー特定原材料

小麦、卵、乳を使用



【お茶】

すべて30g袋入です。

セットのお茶の単品販売はしておりません。

1セットずつのご注文よりお買い得価格でお求めいただける定期お届けコースもございます。詳細はウェブサイトをご覧ください。

ルビシア ケーキとお茶

検索



ご注文方法

- 1 **お電話で** 受付時間／8:00～22:00
ご注文専用ダイヤル **0120-11-0383**

- 2 **インターネットで** 24時間受付
www.lupicia.com/gourmand/



ルピシア グルマン 検索

オンラインストア

冷凍・冷蔵便のお届けについて

宅配ボックスへお届けすることができません。配送業者での保管期間が短いため、受け取りやすい曜日・時間帯をご指定ください。お届け時にご不在の場合、配送業者の不在票をご確認の上、お早めに再配達のお手続きをお願いいたします。

賞味期限の表記について

記載している賞味期限は製造日からの起算した日数です。

送料について

〈冷凍・冷蔵便〉ご購入金額に関わらず、お届け先1件ごとに送料¥648を頂戴いたします。

〈常温便〉全国一律で1件のご購入金額が¥5,800以上の場合は無料です。

¥5,800未満の場合は¥432をご負担いただけます。

配達先が複数の場合、ご購入金額の合計¥5,800ごとに、1件分の送料が無料となります。

商品の品質管理・お届けには万全を期しておりますが、万一お届けした商品がご注文と違ったり、欠陥などの不備がございましたら至急ご連絡ください。

お客様相談窓口 0120-11-2636 受付時間 10:00～18:00

本誌「ヴィラ ルピシア食品カタログ」はヴィラ ルピシアの定番人気商品を集めたカタログです。旬の食材を使った限定品や新しい商品は、ルピシア会員様に毎月お届けしている「ルピシア グルマン通信」、ルピシアのお茶などは「ルピシアだより」でご紹介しています。併せてご利用ください。



食品カタログ



グルマン通信



ルピシアだより



おいしいものが集まるところ ヴィラルピシア

世界のお茶専門店 ルピシアがプロデュースする、北海道・ニセコにある

「ヴィラルピシア」は、地元の新鮮な食材を使った料理が楽しめる
レストランやブティック、スイーツショップなどからなる食のリゾートです。



ヴィラルピシア

あぶた くちやん かぼやま
北海道虻田郡倶知安町字樺山58-5

レストラン

TEL 0136-21-7880

ブティック(デリ&ベーカリー)・スイーツショップ

TEL 0136-21-6818

<http://villa.lupicia.co.jp>

※営業時間や定休日は季節によって変わりますので、
WEBやお電話でご確認ください。





商品には万全を期しておりますが、お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

お客様相談窓口 **0120-11-2636** [受付時間 10:00~18:00]