

EVENT INFORMATION

新企画 1 毎月完全予約制。月替わりの限定ロールケーキの日

6月6日(火)に向けて毎月6日または9日をロールケーキの日として、毎月月替わりのプレミアムロールケーキを販売いたします。今回のロールケーキは通常の2倍サイズ『長すぎるリビエラの思い出〜苺のアクセント〜』です。
月替わりのロールケーキ

お渡し/第一弾:3月9日(木)、10日(金)/第二弾:4月6日(木)、7日(金)

新企画 2 円周率に甘いひとしごとを加えて…。π(パイの日)3.14

完全予約制のレニエオリジナルパイを受け付け開始。次月以降はお渡し日13日、14日限定で月替わりのパイが続々登場!

第一弾『PPAP(パイパイナップルアップルパイ)』
通常2,000円相当のところ
1,314円(税込)

初回お渡し日/3月30日(木)、31日(金)、4月1日(土)

毎月22日は、ショートケーキの日

12cmφ

2月は苺『あまおう』、3月は苺『ロイヤルクイーン』。旬に合わせた苺の品種を2ヶ月連続で食べ比べ!4月はデコボンのショートケーキが登場します。

購入方法

2/20(月)までに「完全前金チケット」を店頭にてご購入ください。同月の2/22(水)に店頭でのお渡しとなります。北店は22日が定休日のため、2月21日(火)、3月21日(火)のお渡しとなります。

※レニエ・グランメゾン、デュ・ノールのみの取扱いです。※お一人様10台までご予約可能。※キャンセル・払い戻しはできません。

チケット販売価格

1,080円(税込)



2月と3月は連続で苺!

大人気恒例企画!ケーキビュッフェ 予約制

レニエのスイーツを豊かに楽しめる大人気企画!

■開催日: 4月6日(木)・4月7日(金)

5月11日(木)・5月12日(金)

■時間: 11:30~12:30/13:00~14:00

■定員: 各回限定40名様

■参加料: 60分 2,160円(税込)

■場所: レニエ・グランメゾン・カフェパールジョン



長谷川シェフのお菓子教室

ご予約は店頭、電話にて

レニエでは皆様と語りながら、少人数で楽しくお菓子作りが学べます。

■開催日: 4月20日(木)・21日(金)

5月25日(木)・26日(金)

■時間: 11:00~14:00

■参加費: お一人様 5,400円(税込)

■定員: 各回限定8名様

■場所: レニエ・グランメゾン



作品一例

ケーキ販売・製造・カフェ スタッフ募集中

未経験者歓迎

【アルバイト、パート】

■給与【土日時は時給50円UP】

西区、北区/時給 870円~

名駅店 /時給 950円~

※研修期間あり 時給~20円

■シフト、勤務時間

一日最長2時間から勤務可能・

シフト自己申告制週3日以上

8:00~21:00までで要相談

■お仕事内容

数種類の勤務内容から自分にあったお仕事をお選びください。

①販売:ケーキの箱詰め、梱包、接客等

②製造:パティシエの製造補助、簡単なケーキの包装やお手伝い

③カフェスタッフ:ドリンクの作成&提供など

④事務:パソコン入力や経理関係のお仕事

⑤梱包:クッキー等の袋詰め、シール張りなど

お気軽にお問い合わせください。

【採用担当:稲葉】TEL:052-502-0288



仏蘭西菓子 レニエ・グランメゾン 本店 営業時間/9:30~20:00

カフェのみ/10:00~17:30 (ラストオーダー16:30)

名古屋市中区五才美町18-2 TEL:052-502-0288

La chocolaterie **SENOUQUÉ** Le Café. *Parisienne*

レニエ・デュ・ノール 名古屋北區橋3丁目618 TEL:052-909-5028

北店 営業時間/9:30~20:00

レニエ・リヴ・ゴージュ JR名古屋タカシマヤ B1 TEL:052-566-8413

JR名古屋タカシマヤ(B1) 営業時間/10:00~20:00

©インターネットでも販売しています レニエ 検索 http://www.regnie.jp

2月・3月・4月 営業日のご案内

●グランメゾン(本店) 定休日 ●デュ・ノール(北店) 定休日
●グランメゾン(本店)・デュ・ノール(北店) 定休日 ※リヴ・ゴージュは施設の営業日に準じて営業致します。

2月	FEBRUARY				3月	MARCH				APRIL				
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11	2
12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18	9
19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25	16
26	27	28					26	27	28	29	30	31	22	29

RÉGNIE レニエ物語

Grande Maison Depuis 1992
monsieur Kyouhei.H Chef Patissier,
Madame Mitsuyo.H Directeur Vendeuse

spring 2017 仏蘭西菓子 お菓子屋レニエ www.regnie.jp

日々訪れる記念日が嬉しい季節。

新生活のスタートや伝統行事、そして食材達の目覚めの季節です。季節イベントやとっておきの記念日をレニエのケーキが彩ります。



この春登場の新商品

ザクザクのガレット土台の上に苺味のムース、プチシュー、クリーム、マカロンを飾った苺尽くしの贅沢な新作。

サントノーレ・フレイズ
648円(税込)

【CONTENTS】

冬を彩る甘い季節、バレンタインのショコラ

ホワイトデーやひなまつり、春はすぐそこに。

【SPECIAL EVENT】

おかげ様で25周年!四半世紀の感謝を込めて。

見逃せない、レニエの新企画!



人気の定番商品

ほんのり香る、桜のお菓子。桜ムースをスポンジと牛皮で包み、桜の葉と花びらで春らしく召し上がれ。

春桜 540円(税込)



この春の最新作

甘酒クリームに栗と桜のモンブラン。生姜のシロップ煮がアクセントに。

桜と甘酒のモンブラン 594円(税込)



お手土産好適品

塩づけされた桜の花びらが可愛らしいアクセント。

名城公園桜のフィナンシェ
1個 220円(税込) 8個入 1,760円(税込)

レニエの桜味を召し上がれ。