

第2回

私のこだわり

まず感想を述べるとやはりレニエさんの生クリームは「絶品」の一言です。いかに茶の間のお

まです感想を述べるとやはりレニエさんの生クリームは「絶品」の一言です。いかに茶の間のお

まです感想を述べるとやはりレニエさんの生クリームは「絶品」の一言です。いかに茶の間のお

まです感想を述べるとやはりレニエさんの生クリームは「絶品」の一言です。いかに茶の間のお

まです感想を述べるとやはりレニエさんの生クリームは「絶品」の一言です。いかに茶の間のお



中京テレビ
社会情報部
板谷 学さん

1日20個のケーキを
食べた僕がおすすめします。

お客様にこのおいしさを伝えるのがボクの悩みでした。たしかタイツ姿のボクがレニエさんのケーキを紹介したと思います。二度目の再会はパティシエシエフの長谷川先生と中京テレビの料理番組で、一緒にさせて頂きました。この番組をきっかけに個人的にもおつきあいさせて頂いておられます。今では、ボクの奥さんもレニエケーキの大ファンです。特に二人がすすめるのは、やはり「中津川モンブラン」が最高に美味しいと思います。今後もし活躍されることをかけながら応援させて頂きます。

板谷さん
オススメ



中津川モンブラン 378円

お菓子歳事記

大晦日

販売期間
12/30・31・1/2・3
今年もま〜るく
おさめよう。

1日
100本
限定



おめでたロール 1,260円(税込)

まめでくりくりかきこめロール黒豆と栗と干柿を使ったロールケーキです。素材は、話題の米粉を使用。

お正月の
手土産に

12/27~販売開始日
新年の色々な願い
を詰め込んだ



レニエのおせち風
焼菓子重箱(2段) 3,150円(税込)

和風素材をふんだんに使ったレニエオリジナル年末年始のお使い物。干支の風呂敷付。

成人の
お祝

これで大人の
仲間入り

ブランデーケーキ
1,155円(税込)

ブランデーをたっぷり使用した大人の味わいが魅力のパウンドケーキ。しっとりとした食感が高級感を演出します。



レニエのランチ



ランチメニュー
AM11:30~PM14:00 限定20食



クロワッサンキッシュランチ 840円
アシェットデザート付.....1,050円

午後のひととき、レニエのランチはいかがですか。当店自慢のアシェットデザートもご用意しております。

お菓子教室のご案内



講習予定 11月11日・25日 12月9日開催
毎月2回ホームページ又は、店頭にてご案内させて頂きます。

場 所 お菓子屋レニエ本店(西区)にて

時 間 PM14:00から

定 員 5人/1回

講習金額 5,250円/1回



店頭、電話にて受付いたします。試作のケーキはお持ち帰り頂けます。シェフの作品はその場で、紅茶と一緒に試食会。

「レニエ」特製レシピ

レニエの味をご家庭でも味わえる特製レシピをご紹介します。

ティータイムのお供に「チーズブリュレ」 グラタン皿1個分



お店の人気商品チーズブリュレです。口溶けなめらかなクリームブリュレ風のチーズケーキになります。

- 材 料
- クリームチーズ..... 250g
 - グラニュー糖..... 75g
 - 全 卵..... 1個
 - 卵 黄..... 2個
 - 牛 乳..... 200g
 - 生クリーム..... 200g

作り方

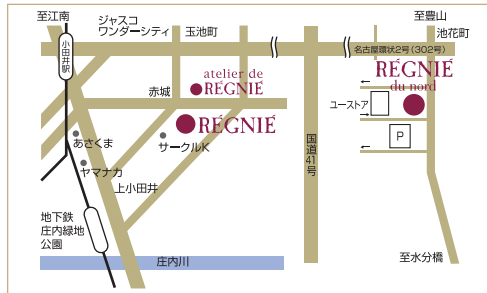
1. クリームチーズをやわらかくします。
2. やわらかになったらグラニュー糖を数回に分けて入れます。
3. 混ぜたら、全卵・黄卵を合わせたものを少量ずつ加えます。
4. 牛乳、生クリームも加えます。
5. 一度漉して、あくをとります。
6. もう一度しっかり混ぜ合わせ、型に流します。
7. オーブンで150℃、25分間湯煎焼きします。



名古屋市西区五才美町18-2
tel 052-502-0288
[営業時間] 月曜日休
平日am9:30~pm8:30
日・祝am9:30~pm8:00

お菓子屋 レニエ

名古屋西菓子
REGNIE
レニエ



レニエ デュ ノール

名古屋西菓子
REGNIE
du nord
レニエ デュ ノール



名古屋市北区楠3丁目618
tel 052-909-5028
[営業時間] 水曜日休
平日am9:30~pm8:30
日・祝am9:30~pm8:00

レニエホームページもご覧ください

<http://www.regnie.jp>

あこがれのパティシエ、夢の一步はここから……。

見習いパティシエ募集

販売スタッフ・アルバイト同時募集中 ※詳しくは長谷川まで

