

2005  
レニエ物語  
VOL 4  
summer



ひとつひとつ丁寧に房採りしたオレンジとグレープフルーツをテリーヌの形にゼリー仕立てにしました。

オレンジとグレープフルーツのテリーヌ仕立て420円(税込)



マンゴの王様といわれるアルフォンソマンゴに相性のいいココナッツをたっぷり使ったプリンです。

渾のココナッツマンゴープリン (2ケ入) 1,050円(税込) (3ケ入) 1,575円(税込)

真夏のデザートフェア  
Dessert Fair

夏を涼しくするスイーツを取り揃えました。



⑤ イチゴと一緒に焼きこんだ自慢のプリンにタピオカソース。

③ レニエの夏の定番、本物のあんずの種を使った新食感。

⑥ ココナッツのクリームプリュレにとろとろマンゴープリン。

② タークスイートチェリーをさくらんぼのお酒と一緒にジュレしました。

① ヨーグルトのバナコッタにトロピカルフルーツとバナナをジュレしました。

④ ピアットの番組で生まれたスイカとシュワッシュワシャンパンジュレ。

2005 新作

2005 新作

2005 新作

- ① エキゾチック ヨーグルト...441円(税込)
- ② スリーズ ジュビレ...441円(税込)
- ③ 新食感 杏仁豆腐...441円(税込)
- ④ スイカのシャンパンゼリー...441円(税込)
- ⑤ ココナッツ マンゴープリン...441円(税込)
- ⑥ 苺の焼プリンタピオカソース添え...420円(税込)



半分凍らせて食べるイタリア生まれのセミフレッド。バイン風味がレニエスタイル。

2005 新作

ルレ・ダナナ・セミフレッド 1,050円(税込)



笹の葉につつまれた大納言がなご入りのババロアです。

7/16より発売

抹茶のババロア笹の葉包み 315円(税込)



厳選された素材を惜しげもなく使い、手間暇をかけた、特製のコンフィチュールです。

お菓子屋さんのジャム コンフィチュールドパティスリー バイナップル&ミント/桃とフランボワーズ/キウイとシナモンスティック 630円(税込)

★夏休み中、中京テレビ「ピアット」にて金曜デザートが再開されます。(7/22・7/29・8/5・8/12・8/19・8/26)★