

# パティシエ & アプロンティーフェア

8月4日(木) ケーキ ALL ¥315 (税込)  
両店で開催  
当日はケーキがなくなり次第閉店とさせていただきます。

フランスでは、15才の時から職業制度により、アプロンティーとしてパティシエになるための修行がはじまります。レニエにも様々な環境から、パティシエになるために同じ夢を持ったアプロンティー達が集まっています。製菓学校で学んで来た者、お菓子が大好きで脱サラして来た者、何軒ものお菓子屋さんで学んで来た者、みんな今はレニエで同じお菓子の夢を見ています。そんなパティシエやアプロンティーのために、シェフが腕だめしのチャンスをくれました。8月4日(木)、お菓子屋レニエとレニエデュノール両店にて、私達の腕だめしケーキをオール¥315(税込)にて(平常は¥350~¥450の商品)販売させていただきます。どうぞお問い合わせでご来店くださいますようお願い致します。

maison de RÉGNIÉ



RÉGNIÉ du nord

## 見習いパティシエ募集



あこがれのパティシエ、夢の一步はここから……。  
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

## レニエの人気商品 上半期 BEST 5

レニエの  
新キャベツ  
315円(税込)



中津川モンブラン  
378円(税込)



マンハッタン レアチーズ  
420円(税込)



アシェンダ  
483円(税込)



ティラミス エスプレッソ  
336円(税込)



## お菓子歳事記

7/18は海の日です  
海の日記念限定発売



海の日 シークリーム  
2005 新作

海の日になんでフランス産のフルールドセルという海水からとった天然塩を使用したシューワフに、キュラソー島のブルーキュラソーを海の寒天ゼリー仕立てにしてシュークリームと合わせました。

シークリーム sea crème ..... 315円(税込)

### 帰省のお手みやげにどうぞ



どごしさわかなくずきりを旬の果物と一緒にゼリーにしました。

くずきりゼリー (1コ) ..... 357円(税込)

(4コ入) ..... 1,680円(税込)

(6コ入) ..... 2,520円(税込)

色や形の異なるフルーツが宝石のように詰まったゼリーです。

果実園のゼリー ジュレドベルジェ (1本) ..... 525円(税込)

(5本入) ..... 2,940円(税込)

## 第4回

# 私のこだわり

バタークリーム嫌いの私が  
本物の味を教えてもらった「レニエ」

自慢



アナウンサー  
渡辺 由紀子さん

私が幼い頃は、ケーキはめったに食べられない高級菓子でした。誕生日やクリスマスなど特別な日だけに食べられるものでした。食べ慣れないせいいかもしませんが、バタークリームのケーキは幼い頃から苦手な食べ物でした。そんな私が、TVの取材で「レニエ」のケーキ教室体験をする機会がありました。テーマは「バレンタインチョコケーキ」でした。うわさでは聞いていた「レニエ」のケーキが食べられるとあって、楽しく教室を体験させて頂きました。シラの長谷川さんの手ほどきもあり自慢のチョコケーキができました。試食もかねて口にしたケーキのおいしさは今でも忘れることができません。こんなにケーキがおいしいとは、改めての発見でした。

今回は私の趣味にとってもよく合う、私の好物をご紹介させて頂きます。幼いころから習い始めたピアノ、フルートは心を癒してくれる私の楽しみのひとつです。読書も大好きです。演奏や読書の合間に紅茶と一緒に食べるケーキは最高です。とくに「アルフォンソショコラココ」は音楽を奏でる様なとてもまろやかな味です。是非一度お召し上がりください。きっと納得できるケーキだと思います。また近くに寄ったら伺います。

今では「レニエ」さんの近くまでいくことがあれば、必ず立ち寄る私のお気に入りショップです。

渡辺さん  
オススメ



2005 新作  
渡辺アナのためにシェフが作った新作  
アルフォンソ ショコラ ココ  
..... 420円

## レニエのランチ

### ランチメニュー

AM11:30~PM14:00 限定20食

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セール付も用意しております。

クロワッサン  
キッシュランチ  
..... 840円  
アシェットセール付  
..... 1,050円



デザート デュ ジュール  
ドリンクセット  
..... 840円

## お菓子教室のご案内

講習予定

7月14日(木)・28日(木)  
8月10日(水)・25日(木)

毎月2回ホームページ又は、  
店頭にてご案内させていただきます。

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。

仏 蘭 西 菓 子

# RÉGNIÉ

maison de RÉGNIÉ

18-2 gosai-cho nishi-ku nagoya-shi  
Phone 05-25-02-02-88

RÉGNIÉ du nord

3-618 kusunoki kita-ku nagoya-shi  
Phone 05-29-09-50-28

RÉGNIÉ rive gauche

JR nagoya takashimaya B1  
Phone 05-25-66-84-13

RÉGNIÉ le frottato

tyubukokusaikuko centrai 3F  
meihinkannai  
Phone 0569-38-7126

atelier de RÉGNIÉ

neo akagi 1F 1-banchi akashiro-cho  
nishi-ku nagoya-shi  
Phone 05-25-05-02-82

レニエホームページもご覧ください

http://www.regnie.jp