

2005
新作



ミルクチョコレートのガナッシュにフランス産のバラの花水で香りづけをした
2005年レニエ新作チョコレート
バラのトリュフ (アロムドローズ) 2,100円 (税込)

2005
レニエ物語
spring



フランスではおなじみのチョコレートの詰め合わせ
◆パロタンショコラアソート 1,260円 (税込)
フランス産オレンジピールを1本づつ丁寧にベネズエラ産チョコでコーティングしました。
◆オレンジット
7本入 525円 (税込)
15本入 1,050円 (税込)

Chocolatier de RÉGNIÉ



カリカリアーモンドとコアントローの風味
◆パトーショコラ 525円 (税込)
ミルクチョコレートとスイートチョコレートの絶妙なブレンドにグランマニエの香りづけをしました
◆トリュフ
2ヶ入 525円 (税込)
4ヶ入 735円 (税込)
6ヶ入 1,050円 (税込)
なめらかなガナッシュクリームをココアでまぶしたレニエ特製生チョコ
◆生チョコ
9ヶ入 525円 (税込)
18ヶ入 1,050円 (税込)
しっとりやわらかなハート型のチョコレートケーキ
◆クールモアルーショコラ
3ヶ入 1,050円 (税込)

ショコラティエ・ド・レニエ

チョコレートは、私がおもった好きな素材のひとつです。お菓子作りが好きな方の中にも私のようなチョコレートフリークが多数いらっしゃるのではないかと思います。今回、使用している素材は、マダガスカル産や世界各地の最高品質のカカオ豆を使った、芳醇なアロマと豊かなコクを大切に、職人の手仕事により、保存料を使わずひとつひとつ丁寧に仕上げています。

チョコレートのこだわり

パティシエ 長谷川 卓平



生クリームとチョコレートクリームをふわふわのスポンジでサンドしたハートのマカロンがかわいいバレンタインケーキ
◆ハートのシーキューブ 2,100円 (税込)
レニエの定番商品。モーツァルトのハート型チョコレートケーキ
◆モアダムール 2,650円 (税込)
今年のこだわりチョコレートケーキ。マダガスカル産カカオ豆限定使用
◆タルトショコラマダガスカル 483円 (税込)

2月11日(金) 中京テレビ「ピアット」 AM11:45~長谷川シェフのトリュフの作り方TV放映します。

2/17
開港

ショッピングやグルメ、ビューティーと楽しめるエンターテイメントな中部国際空港「セントレア」に「レニエイルフロタン」誕生

仏蘭西菓子
RÉGNIÉ
île frottante
イルフロタン
OPEN

レニエイルフロタンの商品はレニエ各ショップでもお求めになります



スプーンですくうと、トロ〜ンと流れる程のやわらかさ。卵や牛乳、生クリームがたっぷり。さらに苺を埋め込んだ贅沢なおいしさです。おもてなしやプレゼントにしてみませんか？

苺の焼プリン
(プディング ポシェ フレーズ)
2ヶ入 840円 (税込)
3ヶ入 1,260円 (税込)



フランスの伝統的な焼き菓子の詰め合わせ
焼き菓子詰め合せ
(フルセックコンブレ)
S 1,050円 (税込)
M 1,575円 (税込)



米粉とアーモンドの濃厚な素材を使い、生クリームとバターを香り漂う恋恋夢。卵をたっぷり使って、しっとりリッチに焼き上げました。今まで味わったことのない風味は、きっと一口で誰の心も魅了してしまうでしょう。
恋恋夢 (マドレム)
5ヶ入 840円 (税込)