



苺フェア

Strawberry Cake

- アーモンドとパールシュガーをのせて焼き上げたシュークリームに苺をトッピングしました。
- ◇ グルマンディーズ 420円 (税込)
- サクサクのチョコレート生地で大粒苺を巻き上げました。
- ◇ メゾンドショコラ 378円 (税込)
- 四角いタルトにマスカルポーネクリームと苺と生クリームの組み合わせ
- ◇ タルトフリーズカレ 441円 (税込)
- フランボワーズと苺のムースビスターチのダココース
- ◇ パトーマダム 420円 (税込)
- 発酵バターとクレームパティシエールを使った、フランス版ショートケーキ
- ◇ バガテール 420円 (税込)
- 米粉で焼き上げたふわふわシフォンケーキに苺のトッピングをしました。
- ◇ リ・ファリーヌとドライフーズのシフォンケーキ 441円 (税込)

お菓子歳事記



レニエ特製
2月26日~3月3日期間限定
ひな祭り
ケーキ

- ひしびなケーキ 2,330円 (税込)
- ひなデコレーション 3,150円 (税込)

ホワイトデーの贈り物に



2005年新作。フリーズドライの苺パウダーを入れたマカロンで、苺とホワイトチョコレートのフレーズジュ。

- 苺のマカロン (5ヶ入) 1,050円 (税込)



ホワイトデー用にマカロンをのせたアントルメをご用意しました。ホワイトデーのショートケーキ

- マカロンアソート (9ヶ入) 1,575円 (税込)

第3回

私のこだわり

チョコ好きの私がイチ押し「レニエ」。

名古屋駅前のデパ地下スウィートコーナーでひととき行列をなして販売しているショップがありました。周りは東京でも有名所のスウィートショップが立ちならぶコーナーでした。後で番組スタッフに聞くとそれはなんと名古屋のお店でした。名古屋でもガンバツているお店があるんだなと知りませんでした。それがレニエとの初めての出会いだったのです。私はロケ先でもチョコをかかせない大のチョコ好きです。そんな私がオススメするレニエの逸品がアシエンダです。濃厚で口でとろける食感がたまりません。シラの長谷川さんに聞いたところ、無農薬の単一のカカオ豆を使用しているのが美味しさの秘けつらしいです。

山田さん
オススメ



アシエンダ 483円

キ教室に参加いたしました。長谷川シラの教えも良かったせいか自分でも満足のできてました。おかげ様で昨年のクリスマスは手作りケーキにチャレンジし、とても充実したクリスマスでした。ついでに手作りチョコの作り方も教えて頂いたので、今年のバレンタインは手作りチョコに挑戦し、日頃お世話になっているスタッフの方々に食べていただけるようにガンバリたいと考えています。



タレント
山田 真琴さん

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デザートもご用意しております。

- クワ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



お菓子教室のご案内

講習予定
2月17日(木)・3月10日(木)・24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 お菓子屋レニエ工場(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。



見習いパティシエ募集



あこがれのパティシエ、夢の第一歩はここから……。販売スタッフ・アルバイト同時募集 ※詳しくは長谷川まで

仏 蘭 西 菓 子

RÉGNIE

- maison de RÉGNIE 18-2 gosaibi-cho nishi-ku nagoya-shi
Phone 05-25-02-02-88
- RÉGNIE du nord 3-618 kusunoki kita-ku nagoya-shi
Phone 05-29-09-50-28
- RÉGNIE rive gauche JR nagoya takashimaya B1
Phone 05-25-66-84-13
- atelier de RÉGNIE 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