



販売開始日12/28~

新年に福が訪れますように。 迎春モンブラン

美濃焼の器に抹茶のプリンと縁起の良い物を飾りました。

①新春お抹茶プリン.....630円(税込)

和栗と抹茶ロールの新年仕立て...

②福かごもり抹茶モンブラン.....462円(税込)

干支のいのししの芋を飾ったみんなが集まるお正月だけのモンブラン。

③迎春モンブラン.....2,625円(税込)

2006 レニエ物語 VOL 11 winter

Fortune Sweets



販売開始日
12/28~

お正月の
詰め合わせ

新年の色々な願いを
詰め込みました。

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
お祝い物。

レニエのおせち風
焼菓子重箱(2段)
.....3,360円(税込)

販売期間
12/30~1/3



大晦日

今年もま〜るく
おさめよう。

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
きな粉と米粉のロールケーキです。

おめでたロール.....1,260円(税込)

1日
100本
限定



バームと
焼き菓子詰め合わせ
.....2,373円(税込)



ボックス
ケーキ3本入
.....3,780円(税込)

年末年始の ごあいさつに



コンプレット
<G>
.....3,150円(税込)



コンプレット
<N>
.....3,675円(税込)



GALETTE DES ROIS

お菓子歳事記

販売開始日 12/30~

新年を祝う
伝統菓子

ガレット・デ・ロワ
.....2,100円(税込)

フランスで古くから愛されてきた新年
を祝う伝統菓子です。フェープという
小さな陶器が1つだけ入っていて、切
り分けた時、それに当たった人は1年間
いいことがあると言われています。
アーモンドクリームと渋皮栗入り。



レニエ名物ブランデーケーキを特別に成人の日用にシェフの大好きな
セントジェームス島のラム酒で香り付けました。

成人の日
お菓子

ケーキ・オ・ロム、
アンバージョン、
セントジェームス
.....1,260円(税込)



節分の
福菓子

2/3・4 限定販売
恵方エクレール.....420円(税込)
節分の厄払いにシューとミルフィーユをカスター
ドクリームとベリーでまとめました。



Le Cafe
Bourgeon
Salon de the REGNE

ル・カフェ「ブルジョア」

素敵な時間を過ごす場所

若葉色のファサードが、今までにないCafeへの期待感を高め、ここではさまざまなシーンが楽しめます。あるときは、オープンテラスの日溜まりで、またあるときは重厚なバーカウンターを前に、緑の壁を眺めながら。また奥へと進むと、絵画や装飾品に囲まれたゆったりとした空間を楽しむことができます。新しく導入したラ・テンパリーのドサトロンを使用した本格派エスプレッソのメニューとバーカウンターの迫力はパリのカフェを思わせませす。デジュネのムニユには、クロックムッシュやガレットというブルターニュのそば粉のクレープも御用意致しました。カフェだけで召し上がって頂ける新作のチーズケーキとガトーショコラやグラントルトも御用意致しております。



ガレット・コンプレット
.....1,000円(税込)



新しいレニエで大切なひとときを



カスクート&クロワッサンの
サンドウィッチランチプレート
ドリンク付
.....1,000円(税込)
ドリンク+デザート付
.....1,200円(税込)
ドリンク+デザート+ボンボンショコラ付
.....1,300円(税込)



ショコラティエ「セヌフォ」を新設

テーマはカカオの産地、アフリカ。太陽、樹、植物、大地....自然から湧きあがるチカラを表現しています。きっかけは、バンブーの「露の市」で出会ったコートジボアールの部族の仮面でした。レニエカラーのポルドレーットのドアを開けると、そこはショコラとアフリカの別空間です。きっと ショコラを口にした時、そこに込められた長谷川シェフの情熱が伝わることでしょう。



※X.mas年末、年始はカフェスペースはクローズ致します。 クローズ期間 12/12~1/4