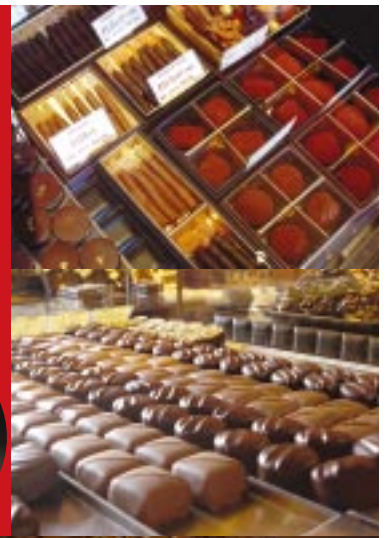




**チョコレートのごだわり**  
 グランシェフパティシエ 長谷川 享平  
 テーマはカカオの産地、アフリカ。太陽、樹、植物。きっかけは、バンブーの「蚤の市」で出会ったコートジボアールの部族の仮面でした。レニエカラーのボルドーレッドのドアを開けると、そこはシヨコラとアフリカの別空間です。きつとシヨコラを口にした時、そこに込められた情熱が伝わることでしよう。



# La chocolaterie RÉGNIÉ

ラ ショコラトリー レニエ



アフリカ産チョコレートとドライフルーツやナッツを使って、たくさんの味を楽しんでいただけるように詰め合わせた、バレンタインおすすめチョコレート。  
**パロタン ショコラ アソート.....1,680円(税込)**



トルコ産ドライイチジクを赤ワインで数種類のスパイスと一緒にコトコト煮戻してペースト状にしたものを、アフリカ産チョコレートと一緒にガナッシュクリームにしたトリュフ。  
 今年のイチ押し!

**トリュフ オー フィグ**  
**ミジョテパン ルージュ**  
 (5個入り) 1,260円(税込)  
 (3個入り) 840円(税込)



アフリカサントメ島の単一カカオ豆を使用。細かく砕いたカカオ豆をシュガーコーティングしたものを表面に散らしたサントメ。マダガスカル産のカカオ豆。キャラメルの香りを生かすアーモンドと、甘みを増すためにフランス産プラニユの海塩を使用したタナリバ。この二種類を、セットに致しました。

**サントメ タナリバ詰め合わせ**  
 (12枚入り) 2,100円(税込)  
**マンディアン詰め合せ**  
 (10枚入り) 2,100円(税込)



セヌフォ族の秘薬 お菓子な惚れ薬「セヌフォ族に伝わるこの秘薬を口にした者は、またたく間に恋に落ちたりして...?」粒状のシヨコラの中にクリスピーが入ったシヨコラの2種類の食感が楽しめます。

**ラ ポシヨン ダムール**  
**ドウ セヌフォ**  
 1,050円(税込)



スペイン産オレンジピール・レモンピールをアフリカ産のスウィートチョコレート・ミルクチョコレートでコーティングしました。

**オレンジ シトロネット**  
 ..... 1,680円(税込)



セントジェームスというシェフお気に入りのラム酒を使ったレニエの定番トリュフ。  
**トリュフ オー ロム**  
 (4個入り) 1,050円(税込)  
 (6個入り) 1,575円(税込)



ベルギー産のボンボンショコラの詰め合わせと、フランス産ボンボンの詰め合わせ。オープンハートやフレートのシルバーがサプライズ。

**エメセレクション.....1,260円(税込)~**



3年ぶりにシェフが作ったまぼろしの生チョコ。フランスに生チョコがないので作らなかったらいい。今年はお気に入りのシヨコラと銘酒、グランマルニエでセヌフォのお庭の石畳をイメージしたとか.....  
**パヴェド ショコラ クリュ**  
**「レニエ通りの石畳」**  
 840円(税込)



レニエの定番商品。モッツァレルートをふわふわのチョコクリームでサンドしたハートのマカロンがかわいいレニエの生チョコケーキ。  
**モア**  
**ダムール**  
 3,150円(税込)

数量限定  
 2/10~14  
 限定発売



**バレンタインの**  
**シヨコラキューブ**  
 2,100円(税込)

数量限定  
 2/10~14  
 限定発売