

2007
レニエ物語
VOL 12
Spring

とろけるような舌触りざわりの濃厚プリンと、練乳風味の牛乳プリンで三層に仕上げたレニエの新作。オリジナルのガラス瓶と牛のマークが美味しそう!



プディング
ドゥ レフレ
こだわり牛乳プリン
.....315円(税込)



フランスの伝統的な焼き菓子の詰め合わせ。発酵バターの香り豊かな生地は、思わずザックっとかじりつきたくなりそう。いかにもフランスらしいデザインの色はかわいらしく、どなた様にも喜ばれます。

焼き菓子詰め合せ
(フルセックコンプレ)
S M
1,050円(税込) 1,575円(税込)

お菓子
歳事記

White Day

!数に限りがございます!



3/9~14
限定発売
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。
苺のマカロン (5ヶ入)
.....1,260円(税込)



3/13~14
限定発売
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
.....2,100円(税込)



いろいろとどろり、味も9種類のマカロンの詰め合わせ
マカロンアソート (9ヶ入)
.....1,575円(税込)

ひな祭り レニエ特製 Cake

3/1~3/3期間限定

ひびねケーキ.....2,415円(税込)
ひなデコレーション3,150円(税込)



春らしい色づかいの新作。フランスの風景や映画のひとつコマから創造力を膨らませた長谷川シェフの春の新作たちです。



2007年春の新作 Spring Collection

映画「マリエアントワネット」の上映に影響を受けて作ったクラシカルなイメージの春の新作マスカルポーネのムースとエキゾチックフルーツのクーリーのねっとりとしたソースの上に春の赤いフルーツをふんだんに盛り付けました。周りのシャルロットは卵白とアーモンドを使ったダコワーズをピンクに染めてクラシックな形状にカットしました。アントルメもあります。

◆プランタン フリュイ ルージュ525円(税込)

春になると美しく芽吹く事で有名な、フローニウの森の中にあるバガテールという公園をイメージした春の新作。中京テレビのPSの柴田理恵さんへの誕生日プレゼントとしてシェフが開発した一品。ベースには生クリームとクレムパティシエール、そして發酵バターを合わせたものに、さくらんぼのお酒キルシュワッサーで風味をつけた、香り豊かで濃厚な味わいのクリームを使った、進化したフランス版ショートケーキ。アントルメもあります。

◆バガテール ビスターシュ483円(税込)

上段はディボというアフリカのコートジボアール産のカカオを使ったミルクチョコレート、下段はサマナという南米のスイートチョコレートを使い、アーモンドとコーヒーの風味を効かせクルミをアクセントに使った生地をはさみ込んだ2007年バレンタインの新作。

◆グランサマナ441円(税込)

ピンクに焼き上げたダコワーズとショコラプランと木苺のムースを4層に重ね合わせた春の新作

◆フランボアジェ462円(税込)

第12回

私のこだわり

私がレニエと出会ったのは、6年前のクリスマス。ある番組の取材のこと。それまで毎年クリスマスには毎年の年に見つけたおいしいケーキ屋さんでクリスマスケーキを買っていた私。しかし、6年前のケーキは特別忘れられないものとなりました。口に入れた瞬間から香るカカオ、上品な甘さ...衝撃のフワフワでした。その時は確信したのです。「このお店はくるー!!」と。そして、あれよあれよという間にレニエの名は日本中に広がっていったのです。ふふふ、さすが私の舌に狂いはなかったわ。と二人ににやりしていたのです(笑)。そして私がケーキと同じくらい大好きなもの。それはチョコレート!わたしの朝は、たっぷりのソイラテとスイーツで始まります。朝甘いものを食べる、「さあ、今日もがんばるぞー!」と思えるんですよね。よく言う

水城さんオススメ



水城さんおすすめのカフェでしか味わえない苺のタルト。たっぷりのとちおとめ苺とアングレースソースと信州の小さな牧場で作ったフランスのヨーグルトに近いソースを添えて。

タルトフレーズ 600円(税込)
※カフェアールジョンのみでのお召し上がり。

おめざつてやつです。それがレニエの「セヌフォ」のものだったら、朝からハッピーな気分になれるやうなんです。お気に入りには、大人の甘さのサントメ、香ばしいアーモンドがたまらないタナリバ、無花果の香り溢れるトリュフイグ。ぜひ皆様お試しあれ。訪れるたびに、確かなおいしさと新しい美味しさを与えてくれるレニエ。素敵なカフェも加わり、さらに訪れる機会が増えそうです。



びーかんテレビ
水城あやのさん

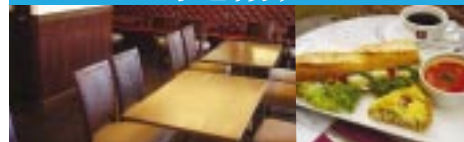
見習いパティシエ募集



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 ※詳しくは長谷川まで

レニエホームページはリニューアルいたしました。
<http://www.regnie.jp>

レニエのランチ



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)

臨時休業日のお知らせ

RÉGNIE Grande maison 2/15(木)・19(月)・20(火)	RÉGNIE du nord 2/15(木)・21(水)・22(木) 3/15(木)・22(木)
--	---

※カフェはバレンタイン・ホワイトデーの期間中はクローズ致します。

仏蘭西菓子

RÉGNIE

[営業時間]

平日 9:30~20:30 日・祝 9:30~20:00

RÉGNIE Grande maison 18-2 gosaibi-cho nishi-ku nagoya-shi
Phone 05-25-02-02-88 (月曜定休)

■ La chocolaterie **SENOUFO** ■ Le Café *Parisienne*

RÉGNIE du nord 3-618 kusunoki kita-ku nagoya-shi
Phone 05-29-09-50-28 (水曜定休)

RÉGNIE rive gauche JR nagoya takashimaya B1
Phone 05-25-66-84-13