

2007

レニエ物語

VOL 14
autumun



③ 秋の新作

① 秋の新作

- マスカルポーネのムースにキャラメルとパシオンのアクセント。
 ① **パスティア**525円(税込)
 フランボワーズのペパンとマンジャリカカオの酸味の共演。
 ② **モガドール**462円(税込)
 ムースショコラとオレンジのハーモニーをチョコレートのブラウニーがうけてめます。
 ③ **ミロアール・ショコラ オランジュ**525円(税込)



- 中津川の和栗を使ったロールケーキ。
 ① **和栗モンブランロール**1,260円(税込)
 レニエのモンブランをそのままプリンにしました。
 ② **美濃焼器の中津川モンブランプリン**525円(税込)
 ハロウィンにかかせない秋の味です。
 ③ **かぼちゃプリンのディプロマット**525円(税込)

Autumun Collection



Marron Selection

⑥ 秋の新作

- 仏産マロンペーストとラム酒の香りのマース・キャフェのジョゴンド・キャラメルとワニム。
 ① **マロン キャフェ マキアート**462円(税込)
 言わずと知れたレニエの代表作。パティシエの間でもモンブランと言えはレニエの中津川モンブランは有名。
 ② **新栗 中津川モンブラン**462円(税込)
 サバトンのマロンクリームに渋皮栗と栗の甘露煮でショートケーキ仕立てに。白と黒のスポンジで・・・。
 ③ **栗のお菓子**420円(税込)
 アーモンドクリームとフィクチャーのタルトに仏産パート・ド・マロンとクリームパティシエールの組み合わせ。
 ④ **渋皮モンブラン**420円(税込)
 イタリア産の焼栗のペーストにアンペールのビュレドマロンを合わせた。パリの秋を想わせる仏産モンブラン。
 ⑤ **モンブラン ロティエール**525円(税込)
 黒ゴマと豆乳のブランマンジェを和陶器に流し秋の爽りを飾りつけた新作。
 ⑥ **黒秋香**525円(税込)
 創業以来作り続けるシェフの思いのこめられたクレープと栗のショートケーキ。
 ⑦ **クレープマロン**336円(税込)

- 市場にも出回ることが少ないネクタリンと呼ばれるフランスの桃に近い品種にシェフがこだわり、最高の技術で焼き上げる。
 ① **タルト ペッシュ ジョンヌ**441円(税込)
 なにげない素材であれシェフの手にかかれば、それは別の美味しさに生まれ変わる。クリームタマンドとクリームチーズのアパレイユで2層に焼き上げたタルト。
 ② **リンゴとさつまいものタルトパター**420円(税込)
 お米の粉で焼き上げたシフォンケーキの中にさつまいものクリームを詰め込んだ秋仕立てのショートケーキ。
 ③ **米粉とさつまいものシフォン**525円(税込)
 ヨーグルトのブランマンジェとかぼちゃのパンナコッタを2層に流しキャラメルゼリーと煮かぼちゃをかざりました。
 ④ **かぼちゃのパンナコッタ**525円(税込)
 マスカルポーネのクリームと愛知産のいちぢくを丸ごと1ヶタルトにし、フランボワーズのコンフィチュールでアクセント。
 ⑤ **いちぢくのタルトソバージュ**483円(税込)



④ 秋の新作



- ### レニエの焼菓子
- 焼き込むほどに味わい深く新鮮に……栗の秋の果実達を伝統のレシピと技で焼き上げました。
 ① **マロンパイ**273円(税込)
 ② **レニエ風アップルパイ**315円(税込)
 ③ **山田村スイートポテトパイ**315円(税込)
 ④ **洋梨のフユテ**273円(税込)
 ⑤ **カヌレ ボルドー**273円(税込)
 ⑥ **ファーブルトン**273円(税込)