

2008  
レニエ物語  
VOL.19  
autumn



薩摩芋

さつまいもプリンの上にロールケーキをのせた、秋ならではの味覚を堪能できる一品です。  
◆秋の味覚の集大成……………630円(税込)  
さつまいもプリンにさつまいもの甘露煮をうめこんで秋らしい一品です。  
◆さつまいもプリン秋仕立て……………525円(税込)  
さつまいも入りタルトにリンゴをトッピング。この時期だけの商品です。  
◆りんごとさつまいものタルト・パター……………420円(税込)  
米粉を使用したシフォンケーキの中に、さつまいも入りのクリームをたっぷり詰めた、秋らしい一品です。  
◆収穫月の米粉シフォン……………525円(税込)

栗

新栗を使用したこの時期限定のレニエ自慢の中津川モンブラン。  
◆新栗 中津川モンブラン……………483円(税込)  
レニエのモンブランをそのままプリンにして新栗クリームを飾りました。  
◆和栗のモンブランプリン……………525円(税込)  
パイ生地の上にマロンクリームを飾りました。  
◆渋川モンブラン……………420円(税込)  
ブルターニュ地方の塩入りキャラメルクリームと栗のミルフィーユ。  
◆ミルフィーユ・キャラメル・サレ・エ・マロン……………525円(税込)

至福の秋スイーツ

Sweets of Autumn  
秋にこそ食べたい  
至福の味わいがいっぱい!  
旬の素材を活かした「スイーツ」を……。



2008年秋の新作

長谷川シェフによる、秋の新作の講習会が、九州のパティシエを対象に熊本で行われました。



いちじく&ネクタリン

マスカルポーネクリームといちじくをたっぷり使った、この時期のレニエ定番タルト。  
◆タルト・フィグ・ソバージュ……………483円(税込)  
ネクタリンを焼きこんだ、シェフの大好きなフランスで覚えたタルト。  
◆タルト・ベッシュ・ジョンヌ……………441円(税込)  
旬のネクタリンを使った、この時期限定のシブースト。  
◆ネクタリンのシブースト……………483円(税込)



フランス産ベージュ・ド・ビーニュという赤桃のムースに、ネクタリンとクリームチーズのクラフティをしのぼせました。  
◆ベルビユー……………483円(税込)  
キャラメル風味のショコラ・オ・レのムースの間に、マンゴのコンフィとエキゾチックフルーツのジュレフィエ。  
◆キャラメル・ショコラ・エキゾチック……………483円(税込)  
ショコラシブーストをしのぼせたビスタチオのムース。  
キルシュ漬けチェリーを使ったちよっと大人のお菓子。  
◆ロンテ・ビスターシュ……………483円(税込)

サクサクふっくら  
レニエの焼き菓子

庄内川のほとりは、昔は芋の産地。味鏡で採れたてのさつまいもを使いました。まんまるの自家製スイートポテトをパイでつつみ、輪切りのさつまいも甘露煮と一緒に焼きこんだパイ。  
◆あじま芋の山田村スイートポテト……………346円(税込)  
バリバリのパーティフィロで、ダークチェリーとアーモンド生地を包みました。  
◆パスティス……………346円(税込)  
まるごと渋川栗をしのぼせてアーモンド生地と焼き上げた一品。  
◆マロンパイ……………315円(税込)

フランス伝統の地方菓子で、もっちりとした食感が特徴。  
◆カヌレ……………315円(税込)  
グラスロワイヤルとフィユタージュの食感を楽しむフランス伝統菓子。  
◆コンベルサシオン……………346円(税込)  
旬の洋なしを使って焼きあげたこの時期だけの焼き菓子。  
◆洋梨のフィユテ……………315円(税込)  
上質な発酵バターを折り込んだパイにリンゴをのせて焼き上げたレニエ風アップルパイ。  
◆アップルパイ……………346円(税込)

