



## 「ルノートル東京」オープン 焼きたてフィナンシェなどを発売



2023年7月28日、LENÔTRE<ルノートル>の旗艦店が  
新丸ビル1階にオープンいたします。

2019年に銀座三越に再上陸を果たしてから5年目を迎える2023年、  
満を持してオープンする旗艦店には厨房を併設し、  
パリ最高峰のメゾンのひとつと言われるLENÔTRE<ルノートル>の世界を  
目で、音で、香りで、味覚で体感いただけるようにいたしました。  
大切に受け継がれてきたLENÔTRE<ルノートル>の  
フィナンシェやミルフィーユ、そして近年開発された  
ソフトタイプのクッキーを“焼きたて”“作りたて”でお楽しみいただけます。  
また、メゾンのレシピからレモネードや季節のモクテルもご提供いたします。  
“熟練の職人が素材を厳選し、手で丁寧につくりあげる”という  
LENÔTRE<ルノートル>の神髄を体感ください。



## 「ルノートル東京」限定アイテム 焼きたて、つくりたてのお菓子

旗艦店である「ルノートル東京」では、  
“熟練の職人が素材を厳選し、手で丁寧に作りあげる”という  
LENÔTRE<ルノートル>の神髄をダイレクトに体感いただけるよう、  
店内に厨房を併設いたしました。

オープンから溢れる焼きたてならではの豊かな香りも、ごちそうのひとつです。  
また、人気のミルフィーユは、店内で仕上げ、assiette dessert（お皿に盛ったスタイル）で  
お楽しみいただけるようになっております。



季節のミルフィーユ  
イートインのみ1540円  
パイ生地の歯ごたえと軽やかなクリームバランスが絶妙なミルフィーユに、果実味あふれるコンフィ・フレーズとヴァニラの香り豊かなホワイトチョコレートを添えました。



<焼きたて>  
フィナンシェ・ナチュラル  
291円  
アーモンドプードルだけでなく、ヘーゼルナッツプードルも使用して、しっかり焼きあげた香り高いフィナンシェです。



<焼きたて>  
フィナンシェ  
シトロンジャンジャンブル  
324円  
香り高い生地に爽やかなレモンとピリッとショウガの辛味を利かせました。



<焼きたて>  
ルノートルクッキー  
ショコラ・オ・レ&ノワゼット  
486円  
“グルマンディーズ（美食家）”のためのソフトクッキー。ヘーゼルナッツにしっかり焦がしたキャラメルを合わせ深みのある1枚に焼きあげました。



## 「ルノートル東京」限定ドリンク

### モクテル

フランス本国ではメゾンとしてお惣菜やケータリングも手掛けている  
LENÔTRE<ルノートル>から、ドリンクメニューの登場です。  
フレッシュな素材を絶妙なバランスで合わせたノンアルコールカクテルを  
シーズンごとにご用意します。



#### レモネード

テイクアウト810円

イートイン825円

上質な素材を追求し、シンプル  
に仕上げるといふLENÔTRE  
<ルノートル>のポリシーが  
よく表れているレモネード。  
ショウガがアクセントに。



#### ストロベリー・キス

テイクアウト810円

イートイン825円

イチゴとパッションフルーツ  
を合わせた甘酸っぱい夏向け  
のモクテル。ローズマリーの  
風味がアクセントに。

※どちらもプラス108円（イートインはプラス110円）でフローズンにすることもできます。

# LENÔTRE<ルノートル>

## 定番商品



パティスリー界の至宝、ガストン・ルノートルから大切に受け継がれてきたレシピによる珠玉のお菓子の数々を堪能ください。

フィユ・ドトンヌ 864円

LENÔTRE<ルノートル>のスペシャリテ。芳醇なムースショコラノワールとメレンゲを使用した、濃厚なのに軽やかなあと味のケーキ。一つひとつ職人の手作りのチョコレート細工で華やかに仕上げました。



ミルフィーユ・ヴァニージュ  
864円  
発酵バター入りの香り豊かなパイ生地に口どけのよいカスタード。



コンセルト  
810円  
6層の異なる食感のムースショコラ。濃厚ながら後味は軽く。



プレジール  
810円  
マダガスカル産ヴァニラムースとムースショコラノワールのケーキ。



ヴェリーヌ・ドゥスール・シトロン  
864円  
レモンとライムを使用した爽やかなレアチーズムースのグラスデザート。



フィユ・ドトンヌ  
(アントルメ) 5,400円  
スペシャリテのホールサイズケーキ。



プレジール (アントルメ)  
3,780円  
「プレジール (=喜び)」のホールケーキ。お祝いの席に。



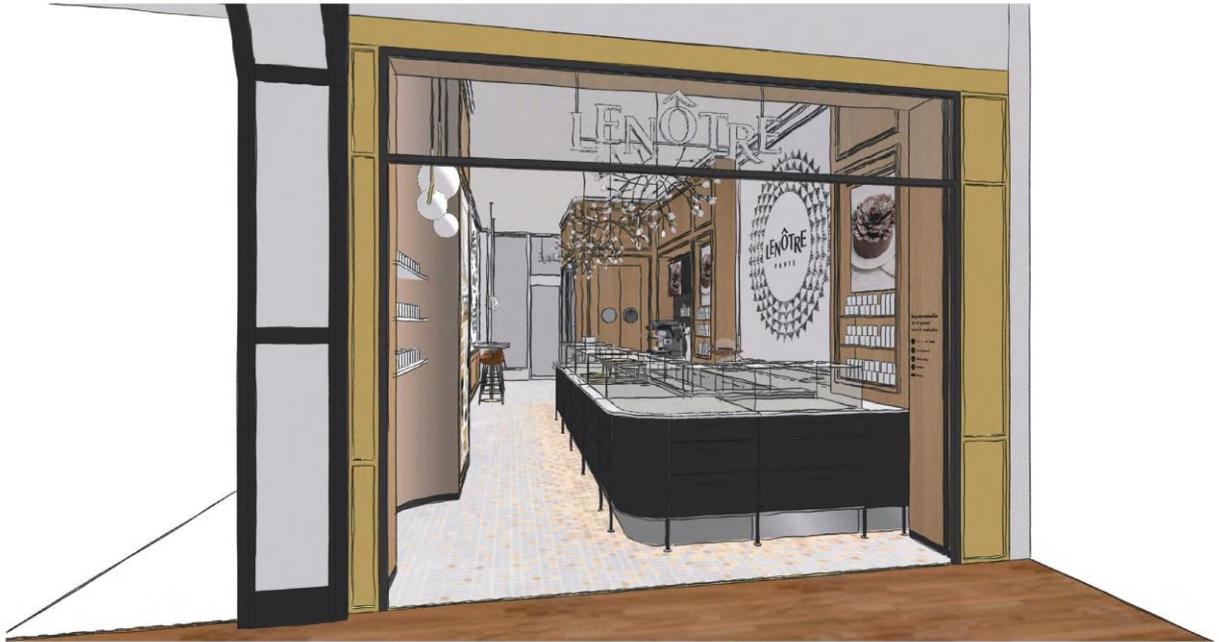
フィンガーケーキ  
2,160円  
しっとりとした口当たりのパウンドケーキ。シトロン、ショコラ、ピスターシュ、ヴァニージュの4種。



ケーキキャレ  
756円  
フィンガーケーキのお一人様サイズ。フレーバーのバリエーションをお楽しみください。



フルセック  
648~756円  
シンプルながら、選び抜いた素材を用い、卓越した技術で焼きあげられたフルセックを4種ご用意しています。



*Project by CBA Design Paris*

## ルノートル東京

所在地：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング 1F

電話番号：03-6551-2850（7月28日開通予定）

営業時間：11：00～21：00（日祝は～20：00）

オープン日：2023年7月28日

平米数：54.49平米

席数：4席、テラス席（共用スペース）

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>  
株式会社 L.N. JAPON プレス担当：亀山小絵子  
〒170-0002 東京都豊島区巢鴨1-6-12 マグノリアビル3F  
TEL: 03-6825-3111 / 080-7235-0642 FAX: 03-6825-3112  
mail to : [presse@lenotrejp.com](mailto:presse@lenotrejp.com)



## LA MAISON LENÔTRE

パリ最高峰のメゾンのひとつ、LENÔTRE<ルノートル>。

日本の人間国宝に値するM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を授与されたシェフ達が、素材を厳選。創業者ガストン・ルノートルの信念を守り続け、丁寧につくりあげる独自の製法を引き継ぎながら、革新性も大切に、進化し続けています。

グルメに精通したパリの人々に今もなお愛され続け、日本の皆様にも日常の中の「贅沢」と「幸せな時間」を、大胆かつM.O.F.としての責任と誇りを持ってお届けし、暮らしの喜びを広げます。



### ガストン・ルノートル

現代フランス菓子の基礎をつくっただけでなく、フランス菓子をアートの領域まで高め、フランス菓子界の至宝とまで称されています。

1920年にフランス・ルマンディー地方生まれ。パリのグランドホテルのシェフであった父親と、ロスチャイルド家のシェフであった母親のもとに生まれる。

1947年に故郷ノルマンディーで自分の店をはじめ、1957年に妻のコレットと一緒にパリに進出し、本格的に自身のブランドLENÔTRE<ルノートル>としてスタート。

今では日本の人間国宝に値するM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を授与された2冠のギー・クレンザーをはじめ、多数の卓越した才能を持つシェフたちが在籍しているだけでなく、現在第一線で活躍されている世界的に著名なピエール・エルメ氏をも輩出し、フランスを代表する最高峰のメゾンのひとつに成長を遂げています。



パティスリーやショコラを中心にワイン・パン・惣菜に至るまで、様々なジャンルを独自の技術と圧倒的なブランド価値のもとで提供し、多くのお客様に愛されています。

また、ガストン・ルノートルは1971年にその技術・ノウハウの継承を目的としてフランスで最初のプロのための料理学校（エコール）を設立しました。今ではフランス内外から多くのシェフたちが集い、LENÔTRE<ルノートル>のノウハウを学び、ガストン・ルノートルの遺志を引き継いでいます。



## LA MAISON LENÔTRE

### ガストン・ルノートルの遺志をつぐクリエイション・ディレクター ギー・クレンザー



フランス アルザス地方出身。

15年間ルノートルのクリエイティブ・ディレクターを務めており、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章、日本の人間国宝に相当）をシャルキュトリー・トレットゥール、キュイジニエと、ふたつの部門で獲得しています。

ガストン・ルノートルの後継者にふさわしいこのシェフは、チームワークを得意とし、ノウハウの継承に不可欠な篤い志と厳しさを兼ね備えています。

### ルノートルのこだわり

#### 独自の技術

1957年のLENÔTRE<ルノートル>のスタートから脈々とシェフ達に受け継がれるガストン・ルノートルの遺志と独自の製法と高い技術力。

あらゆる環境下においても妥協を許さない応用力、製造時の1°Cの違いも許されない細やかな温度管理やタイミング、長年の経験から生み出される繊細な仕上げにより、理想の食感と素材の風味を最大限に引き出しています。これらプロセスの中の細かなすべての部分に独自のノウハウが詰まっています。

お客様がLENÔTRE<ルノートル>のお菓子を一口食べたときに感じる至福の瞬間、そしてまた食べたいと思っていたために、高い技術の更なる研鑽、丁寧に手間をかけてつくることをLENÔTRE<ルノートル>は惜しみません。

#### こだわりのプラリネ

LENÔTRE<ルノートル>のプラリネは厳選した食材と高い技術力の結晶。

香り高く、加熱したときの味のバランスのよさで厳選したアーモンドや、風味豊かなヘーゼルナッツを使用したプラリネ等。また、定番のナッツ類に加え、ピスターシュや松の実などを多彩に組み合わせ、原料そのものの味を感じることができることを意識し、銅鍋を使った伝統的製法で仕上げています。LENÔTRE<ルノートル>のプラリネを口に含んだ瞬間から虜になることでしょう。

#### 伝統と革新

LENÔTRE<ルノートル>は「フランス菓子界の至宝」、ガストン・ルノートルから引き継ぐ良き伝統を守りながらも革新性も大切にしています。

クリエイション・ディレクターのギー・クレンザーを筆頭に、その時々にあった新しい形の食文化を提案し、常に新しい価値の探求と創造、そして進化に挑戦し続けています。