



PRESS RELEASE  
TOKYO MAY 14, 2025

## FRENCH VIENNOISERIE BITES

ルノートルがこの初夏にご紹介する新しいレンジは、  
厳選された素材を贅沢に使った焼きたてのヴィエノワズリーです。

美しい層が幾重にも重なるクロワッサン、  
甘酸っぱいリンゴのコンポートを包み込んだショソン・オ・ポム、  
カスタードクリームとレーズンを巻き込んだパン・オ・レザンを  
サクサクつまめるミニサイズをご用意しました。

ルノートルならではのエレガンスと、日常にそっと寄り添う親しみやすさ。

相反するようで共存する魅力を、  
この小さな「おやつ」に閉じ込めました。



## MINI CROISSANT NATURE

全店販売

ミニ・クロワッサン・ナチュラル 292円

何層にも織り込み、さっくりと歯応えよく焼きあげたクロワッサンに、香り高いヴァニラのシロップをたっぷり振りました。発酵バターならではの香りとヴァニラシロップの甘さが溶け合う、小さいながらも優雅な逸品です。



## MINI CROISSANT AGRUMES

全店販売

ミニ・クロワッサン・アグリューム 486円

レモンとオレンジの風味のアーモンドクリームをしぼって焼きあげ、レモンとオレンジのコンフィをひそませました。発酵バターならではの豊かな香りに、果実の酸味とアーモンドの香ばしさが重なり合います。



## MINI CROISSANT AU FROMAGE

ルノートル東京限定

ミニ・クロワッサン・フロマージュ 345円

発酵バターを織り込んだ生地にモッツアレラチーズをたっぷり重ね、表面が香ばしく焼きあがるまで焼成したクロワッサン。かりっとした食感にバターとチーズの風味が重なり、軽食やおつまみにもぴったりです。



## MINI CHAUSSON AUX POMMES

銀座三越店限定

ミニ・ショソン・オ・ポム 324円

発酵バターをふんだんに織り込んだ生地で甘酸っぱいリンゴのコンポートを包み、香ばしく焼き上げたフランスの伝統的なパイ。仕上げにヴァニラのシロップを振り、甘い香りを添えました。さくっとした歯応えとともにヴァニラとリンゴの香り、そしてバターが豊かに広がります。



## MINI PAIN AUX RAISINS

麻布台ヒルズ店限定

ミニ・パン・オ・レザン 270円

なめらかなで濃厚なカスタードクリームと甘みと酸味のバランスのよいレーズンをデニッシュ生地で巻きこんで焼きあげました。仕上げに振ったヴァニラシロップが味わいにより深みを持たせています。ついもう一つと手が伸びてしまいます。

## OUR STORY

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、  
革新性も大切にし、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。

## RELEASE DATE

2025年5月14日（水）12:00～

## OUR STORES

ルノートル東京

東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング1階 TEL：03-6551-2850

麻布台ヒルズ店

東京都港区麻布台1-2-3 麻布台ヒルズレジデンスA 1階 TEL：03-5544-8215

銀座三越店

東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越 本館地下2階 TEL：03-3562-1111（銀座三越大代表）

## PRESS CONTACT

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 080-7235-0642 Fax 03-6825-3112

E-mail [s-kameyama@danke-net.co.jp](mailto:s-kameyama@danke-net.co.jp) URL [www.lenotrejp.com/](http://www.lenotrejp.com/) INSTAGRAM @lenotrejp