



「ルノートル 麻布台ヒルズ店」 オープン

国内でもっとも広い面積を誇り、
パルフェやプロフィットロールなどカフェメニューを
充実させた新店舗です



2024年10月11日、

ルノートル 麻布台ヒルズ店がオープンいたします。

国内4店舗目となるこの店舗では、ルノートルを代表する
「フィユ・ドトンヌ」のパルフェや「プロフィットロール」
「フォンダンショコラ」、テイスティングセットなどカフェ
メニューを充実させました。

麻布台ヒルズ店のオープンにあわせ、待望のマカロン、
紅茶、コンフィチュールの取扱いもスタート。

2023年オープンのルノートル東京にて初めて登場し、
お客様からの熱いご要望によって全店舗で展開すること
になった<焼きたて>シリーズはもちろんのこと、ケーキ、
ショコラ、焼き菓子詰め合わせなど、すべてのラインナップ
を揃えております。

パリ最高峰メゾンのひとつと称される

LENÔTRE<ルノートル>の世界をどうぞご堪能ください。

Cafe menu

麻布台
限定
Azabudai
Ltd



Le goûter de Lenôte

ル・グテ・ドウ・ルノートル

¥7,700

ルノートルを代表するケーキや焼き菓子、ボンボンショコラ、マカロン、パルフェを一度に楽しむテイastingセットです。季節によって異なる12種類のお菓子とお好みのドリンクで贅沢なひと時をお楽しみください。《要予約》

ブゼール、ミルフィーユ・ヴァニユ、季節のシュー、ケーキ、季節の<焼きたて>クッキー、<焼きたて>フィナンシェ ナチュラル、マカロン2種、ボンボンショコラ3種、ミニパルフェ、紅茶、コーヒー（お代わり自由）

※ハーフボトルシャンパーニュ追加可能 ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット+¥6,600
ルイナール・ブラン・ド・ブラン+¥12,100



Profiterole Opéra

プロフィットロール・オペラ

¥2,750

ルノートルを代表するケーキ「オペラ」をプロフィットロールのデザートに仕立てました。

コーヒーアイスクリームをサンドしたクッキーシューに、フルーティな酸味とすっきりとした爽やかな後味のグアテマラ産コーヒーのジュレ、ほろほろと口の中でほどけるチョコレートサブレにきりっとした味わいのカカオソースを添えました。

一口ごとに変わる食感と味わいの変化をお楽しみください。

※表示価格には、カフェメニューは消費税10%、その他は消費税8%が含まれています

Cafe menu

Parfait Feuille d'Automne

パルフェ・フィユ・ドトヌ

¥2,200

LENÔTRE<ルノートル>のスペシャリテ、
フィユ・ドトヌのパルフェ。
カカオの香り際立つチョコレートアイス、
カカオソース、サクサクのメレンゲ、
パリパリのチョコレートで
軽やかに仕立てました。
トップのチョコレート細工は
1つ1つ職人が手作りしています。



Fondant chocolat

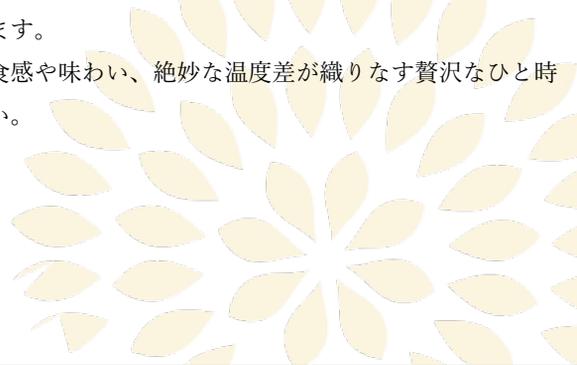
フォンダン・ショコラ

¥1,980

カカオの芳醇な香りが広がるフォンダン・ショコラ。

カカオ70%のビターチョコレートの深みのある味わいのフォンダン・ショコラ、カカオのアロマを感じるソースとヴァニラアイスが絶妙なハーモニーを奏でます。

一口ごとに変わる食感や味わい、絶妙な温度差が織りなす贅沢なひと時をお楽しみください。



Cafe menu



☛ コーヒー

LENÔTRE Azabudai Hills Limited Blend [Light Roast]

ルノートル麻布台ヒルズ 限定ブレンド[浅煎り]

焙煎士とバリスタでもあるクリエーション・ディレクターのギー・クレンザーの監修により日本国内で焙煎、ブレンドしたルノートル麻布台ヒルズ店専用のオリジナルブレンド。トロピカルなフルーティーさのなかに複雑な甘さとフレーバーがあり、ダークチェリーのような熟れた果実を思わすテイストになっています。フルーティーで甘くアロマティックな味わいをお楽しみください。

〈オリジナルブレンド〉

・グアテマラ SHB カフェ・ビューマ

原産国 グアテマラ

地域 エル・プログレソ、シエラ・デ・ラス・ミナス

山地、サン・アグスティン・アカサグアストラ

標高 1,350 ~ 1,550m

精製 ウォッシュ

・エチオピア G1 Natural

原産国 エチオピア

地域 グジ/アナソラ地区

標高 1,700 ~ 2,300m

精製 ナチュラル

エスプレッソ ¥990 / アメリカーノ ¥990 / カフェラテ ¥1,100

キャラメルマキアート ¥1,210

☛ 紅茶 各¥1,210

メランジュ・ルノートル

フルーティーな風味のセイロンティーにベルガモット、オレンジ、レモンの香りをまとうせた爽やかな味わい。

アールグレイ

中国紅茶にイタリアのカラブリア産ベルガモットの香りとヤグルマギクの花びらを合わせたフレッシュな味わい。

ブレイクファスト

丸みのあるまろやかな風味の中に繊細な花のような香りが感じられる朝にぴったりの紅茶。

☛ プレミアムジュース・パトリック・フォン 各¥1,210

パリの店舗でも提供しているプレミアムコールドプレスジュース。1993年にフランスのローヌ＝アルプ地方で創業。

果実の産地と品種、「完熟状態」での収穫にこだわったからこそ生み出された生果実のような味わい。

シチリア産マンダリンジュース / レッドラブ®アップルジュース / ガメイ種ロゼブドウジュース

☛ アルコール

シャンパーニュ ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット 375ml ¥7,700

シャンパーニュ ルイナール・ブラン・ド・ブラン 375ml ¥13,200

エスプレッソ・マティーニ ¥1,430



Macaron



Macaron

マカロン

珠玉のお菓子、マカロン。

ガストン・ルノートルのレシピをいまでも大切に受け継ぎ、つくり続けています。日本では現在6種を展開。お望みのお味をおひとつずつお買い求めいただけるほか、お箱もご用意しています。

今後はお詰め合わせもご用意する予定です。



ヴァニキュ ¥378

マダガスカル産ブルボンヴァニラを使用した口どけまろやかなバタークリームを、パレンシア産アーモンドを使用したヴァニラ入りマカロン生地で挟みました。



ショコラ ¥378

ガーナ産に、力強いカカオのアロマのサントメ・プリンシペ産とフルーティーな風味のタンザニア産のチョコレートをブレンドしたゴンナッシュを挟みました。



シトロン ¥378

フランス産レモンの砂糖漬けのペーストを練りこみ、レモンの軽やかさとほろ苦い味わいを引き出した、バタークリームを挟みました。



ジャスマン ¥410

繊細な風味のジャスミンをヴァニラ風味のバタークリームに合わせました。優しく香るジャスミンとヴァニラの絶妙なバランスをお楽しみください。



ピスターシュ ¥410

力強い味わいが特長のイラン産ピスタチオを使用した、ピスタチオ本来のkok深い風味と香ばしさを引き出したペーストを挟みました。



フランボワーズ ¥378

上品な酸味と力強い風味が特長のセルビア産ウィラメット種のフランボワーズを使用したコンフィチュールをサンド。

Oven fresh pastries

Oven fresh pastries

<焼きたて>の焼き菓子

併設のキッチンから毎日焼きあげられるフィナンシェとソフトタイプのクッキー。シンプルだからこそ、レシピの確かさがわかる、“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>の神髄をダイレクトに体感いただけるアイテムです。

季節
限定
Limited

<焼きたて>クッキー・グリユエ・ドウ・
カカオ・ノワゼット (写真) ¥540
<焼きたて>フィナンシェ・ポワール・マロン ¥378

定番
Les
classiques

<焼きたて>フィナンシェ ナチュラル ¥313





ルノートル 麻布台ヒルズ店

所在地：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

電話番号：03-5544-8215

営業時間：11:00～20:00（ラストオーダー19:00）

オープン日：2024年10月11日

平米数：99.83㎡ 席数：20席

<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 東京都豊島区巣鴨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@lenotrej.jp



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。

ノルマンディー生まれ。父ガストンはパリのグランドホテルでシェフとして活躍し、母エレオノールはロスチャイルド家のシェフでした。1947年にユール県のボン＝オードゥメールに最初の店を構え、10年後にパリのオートウイユ通りに移転。1964年、ケータリング部門を創設し、パーティーの美食の総監督と呼ばれるようになり、ケータリング事業を拡大しました。その独創性、オリジナリティー、多才さで国際的な評判を得て、彼の名は洗練を意味することとなり、フランスの美食界全体への賞賛をその後も築きあげました。





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ション・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・トレットウール、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だくために、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ていることを意識し、銅鍋を使った伝統的製法で仕上げられています。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、地元素材にこだわり、極力フードロスを抑える努力をするなど、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、そして進化に情熱をもって挑戦し続けています。