



2008 Spring & Summer Collection No.3

【 Verrine ヴェリーヌ 】



暑い夏だって美味しいショコラが食べたい！そんなgourmandiseに向けた夏らしい涼しげなグラスデザート。ガラスの中の素材は、表面のトッピングにひそかにヒントが隠されています。お菓子を食べるときには驚きも一緒に味わってもらいたい！というルルー氏ならではの遊び心が満載です。

Verrine ヴェリーヌとは、Verreヴェール＝ガラスという言葉に由来し、フランス語で“小さなグラス”を意味します。一般的にグラスデザートのことを指します。

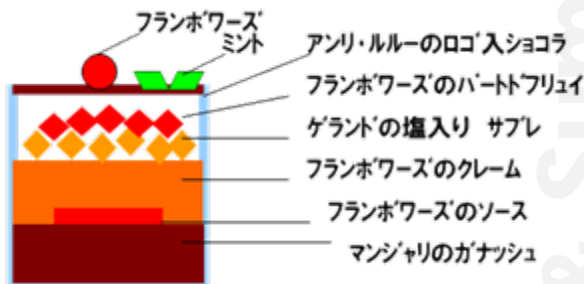
■ ヴェリーヌ 「カレ・ショコラ・フランボワーズ」

2008年新宿伊勢丹サロン・デュ・ショコラにてルルー氏がデモンストレーション&セミナーで限定披露したレシピを、夏らしくグラスデザートに。

正方形のロゴ入りプラケットやフランボワーズのパート・ド・フリユイの立方体、ダイス状サブレの四角など、ボンボン・ショコラの形をイメージしてとことんカレ＝四角にこだわりました。

フランボワーズのパート・ド・フリユイやサクサクのサブレ、なめらかなクリームや口どけの良いガナッシュなど、各層でグラスデザートならではの食感を楽しむことができます。

口に入れた瞬間に広がるフランボワーズの甘酸っぱさが、夏のグラスデザートらしい涼しさを演出します。



価格 : 税込 ¥714 (本体価格 ¥680)
販売期間 : 2008年6月4日(水)～8月末

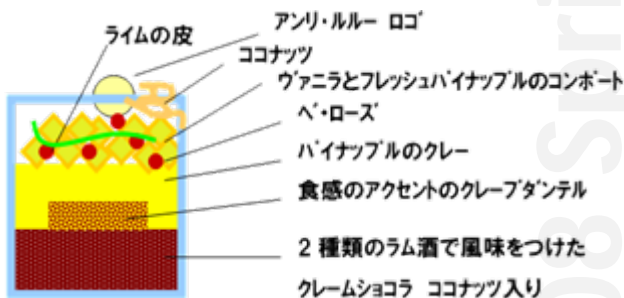
■ ヴェリーヌ 「ピナコラーダ」

2007年パリのサロン・デュ・ショコラにてルルー氏が発表したボンボン・ショコラ「ピナコラーダ」をグラスデザートに。

パイナップルとライムはルルー氏お気に入りの組み合わせの1つ。ベ・ローズもルルー氏が好んで使用する素材で、ルルー氏ならではのオリジナリティ溢れたピナコラーダに仕上がっています。

なめらかなクリームの中に突然現れるサクサクとした食感は、タブレットでも人気が高いクレープ・ダンテル。パイナップルのコンポートと共に食感のアクセントとなるだけでなく、軽い塩気がラム酒で風味づけられたショコラの味を一層引き立てます。

パイナップルの鮮やかな黄色、ベ・ローズのピンク、ライムのグリーン、ココナッツロングの白など、夏らしい彩に溢れた見た目にも涼しい一品です。



価格 : 税込 ¥714 (本体価格 ¥680)
販売期間 : 2008年6月4日(水)～8月末



2008 Spring & Summer Collection No.4

8月
限定【 *Mignardise - Petit Cadeau Le Roux -* 】

～ ご帰省時のちょっとした贈り物に、また東京のお土産に ～

カレ・ブルトンC.B.S. 2種を可愛らしいプチサイズにして
スペシャルティのC.B.S.と共に詰め合わせました

アンリ・ルルーの人気商品を一度にお試しいただける
大変お得なギフトセットです！

ミニャルディーズ (mignardise) とは、語源のミニオン (mignon : かわいい、坊や、お嬢ちゃん) から派生して「お上品、可憐」という意味。フランスでは「小さなお菓子達」という意味で使用され、コーヒーや紅茶のお供として出される小さなお菓子 (マカロンやキャラメルなど) を指します。

<ミニャルディーズ ギフト企画 プティ・ガトー・ルルー>

税込¥2,489 (本体価格¥2,370 箱代¥450含) / 販売期間 8/1～8/19

■ C.B.S. キャラメル 7個

アンリ・ルルーのスペシャルティ。塩味と甘味のコンビネーションが絶妙。刻んだアーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツの歯ざわりも楽しい。

■ プティ・カレ・ブルトンC.B.S.(ナチュラル) 2個

サクサクした歯ざわりのサブレ・ブルトンで、C.B.S.をサンドした「カレ・ブルトン(ナチュラル)」のプチサイズ。

■ プティ・カレ・ブルトンC.B.S.(ショコラ) 2個

サクサクのショコラ・ブルトンで、ショコラを加えたC.B.S.をサンドした「カレ・ブルトン(ショコラ)」のプチサイズ。

※同企画で7月限定の詰め合わせもございます。情報ご希望の際にはお問い合わせください。