

LE TRAIN
DES
Merveilles

DESTINATION
NOËL
2025

DOSSIER DE PRESSE



LE TRAIN DES Merveilles — LA BELLE HISTOIRE



真っ白な森の中で、もみの木が粉雪のベールに覆われてきらきらと輝く中、神秘的な列車が樹齢数百年の木々の間を蛇行しています。これは普通の列車ではありません。年に1度、クリスマスの夜にだけ走る魔法の列車「Train des Merveilles（奇跡の列車）」なのです。

それは、時間そのものが織りなす目に見えない黄金の糸をたどり、過去と現在、思い出と約束をつないでいます。

車内では、各車両が祝祭のひとときを物語っています。大団円の食卓から、甘いお菓子まで、そのひととき、その一つひとつが、祝祭の魔法を日々輝かせるよう考えぬかれています。

2025年のクリスマス、LENÔTRE <ルノートル>は大人も子供も、美食の旅へと誘い、そこではすべてのお菓子、すべての創作が、おもてなしの心を称え、その魅惑を最大限に引き立たせます。

さあ、乗り込みましょう。その導きに従ってください。旅はここから始まります…

LENÔTRE
PARIS





Guy Krenzer
Directeur de la création Lenôtre
& Doublement sacré
Un des Meilleurs Ouvriers de France

ようこそ ルノートルのクリスマスへ!

「楽しい美食の旅」をテーマにした2025年のホリデーコレクションは「Train des Merveilles（奇跡の列車）」というユニークな形をとっています。この列車はクリスマスの夜にだけ運行され、各車両が祝祭的な旅の途中駅を表現しています。

この世界観は、アトリエ・マリアンヌ・ゲリーと共同で作りました。私たちのすべての創作のインスピレーションの源となっています。この仕事は、情熱的な男女で構成されるシェフや職人のチーム、フランス国家最優秀職人章（M.O.F.）、そして世界パティシエチャンピオンによって支えられています。彼らは、サンタクロースの妖精たちのように、年末の祝祭のひとときを輝かせるというただ一つの目標のために、一つひとつの作品をつくりあげています。

Guy Krenzer





Marianne Guély

A propos du studio Marianne Guély :

暮らしを彩る紙の芸術

マリアンヌ・ゲリー：光、素材、感情を纏う紙の芸術家マリアンヌ・ゲリーは、20年以上にわたり、紙を光、素材、感情へと昇華させる作品を生み出し続けています。情熱的なクリエイターたちとチームを組み、アート、クラフツマンシップ、そして集団の精神を融合させながら、儚いものを精密かつ詩的に彫刻しています。

すべてのプロジェクトは、夢と現実、卓越したサヴォワールフェール（職人技）と想像力の対話から生まれるオーダーメイドの芸術です。極小のピースから壮大なインスタレーションに至るまで、一つひとつの折り目、切り込み、影が芸術的な所作となり、繊細かつ深遠な美を露わにします。

「光は私たちの素材、紙は私たちの情熱、感情は私たちの言葉」。このアプローチの核心にあるのは、「創造は共同の行為であり、それぞれの才能、手、視線が全体を豊かにする」という信念です。意味や本質が求められる現代において、スタジオ・マリアンヌ・ゲリーは、詩情、童心、そして純粋な驚きを呼び起こします。



Schuss de Noël Lenôtre

シュッス・ドウ・ノエル・ルノートル

創業者ガストン・ルノートルが創り出した、ルノートルでも人気のケーキ
＜シュッス＞がクリスマス限定の装いで登場。

ほのかな酸味と優しい甘さのイチゴとミックスベリーがアクセントのレア
チーズケーキです。サクサクのクッキー生地と、しっとりとしたアーモンド
風味のビスキュイ、ジューシーなベリーのジュレ、コクのあるチーズムース
を、軽やかに立てた生クリームがまとめあげ、フレッシュなイチゴとメレン
ゲで愛らしく仕上げました。

¥5,940

横12cm x 縦12cm x 高さ7cm（3～4名様用）

ご予約期間：11/1～12/14（数量限定）

お渡し期間：12/20～12/25





Bûche Sous la neige
ブッシュ・スー・ラ・ネージュ

重層的なチョコレートのクリスマス限定ブッシュ・ドウ・ノエル。
カカオ70%のクーベルチュールチョコレートとキャラメルのはろ苦い味わいのムースと、軽い口あたりのミルクチョコレートムース、芳醇な香りのカカオシロップを含ませたビスキュイ・ショコラ、ザクザク食感の2種のナッツとチョコレートのクランチなど全7層を重ね、チョコレート好きにはたまらないケーキに仕上げました。
フワフワのギモーブで雪化粧したクリスマス限定のケーキをお楽しみください。

¥6,480
横12 cmx 縦8cm x 高さ8cm （3～4名様用）

ご予約期間：11/1～12/14（数量限定）
お渡し期間：12/20～12/25





Feuille d'Automne de Noël
フィユ・ドトンヌ・ノエル

LENÔTRE<ルノートル>のスペシャリテ、フィユ・ドトンヌのクリスマス限定仕様。ベリー系の紅茶風味の繊細なチョコレートムースの味わいを、サクサクとしたメレンゲと上品な酸味のフランボワーズのジュレが引き立て、軽やかな食感と豊かな風味をお楽しみいただけます。職人がひとつひとつ作りあげる繊細なチョコレート細工で見た目にも華やかな装いに仕上げました。

¥7,020

直径12cm×高さ5cm（3～4名様用）

ご予約期間：～12/15 20時

（数量限定、予約は三越伊勢丹オンラインサイトのみ可）

お渡し期間：12/20～12/25

※銀座三越店限定





Entremets individuels 愛らしいサイズのケーキ

LE TRAIN
DES
Merveilles

Bûchette Sous la neige

ブシェット・スー・ラ・ネージュ（お一人様用、写真左上）

チョコレート好きにはたまらない、お一人様用のブッシュ・ドゥ・ノエル。

カカオ70%チョコレートとキャラメルのムース、軽やかなミルクチョコレートムース、カカオシロップを含ませたしっとりとしたビスキュイ・ショコラ、2種類のナッツを使用したチョコレートクランチなど、7層を重ねました。ギモーブで雪化粧したクリスマス限定のケーキをお楽しみください。

¥1,404 販売期間：12/19～12/25

Bûchette Nuit des fêtes

ブシェット・ニュイ・デ・フェット（お一人様用、写真右上）

アーモンド香るクリームチーズムースのお一人様用のブッシュ・ドゥ・ノエル。アーモンド風味のチョコレートクランチ、しっとりしたアーモンド風味のビスキュイ、フランボワーズのジュレ、濃厚なチーズムース、アーモンドペーストを重ねました。甘酸っぱいフランボワーズが口の中で華やかに広がり、軽やかな余韻を奏でます。

¥1,242 販売期間：12/19～12/25



LENÔTRE Schuss fraise

ルノートルシュッス・フレーズ（お一人様用、写真左下）

色鮮やかなイチゴとチーズムースのケーキ。コクのあるチーズムースを軽く、なめらかな口当たり仕に仕上げ、アーモンド風味のビスキュイ、フランボワーズのジュレと、ジューシーなイチゴとメレンゲを飾りました。

¥1,080 販売期間：11/12～2026/1/15



Feuille d'Automne rouge

フィユ・ドトンヌ・ルージュ（お二人様用、写真右下）

スペシャリテ、フィユ・ドトンヌの冬季限定。ベリー系の紅茶風味のチョコレートムースとメレンゲ、フランボワーズのジュレを重ねました。メレンゲのサクサクとした軽やかな食感とベリーの華やかな香りをお楽しみいただけます。

¥2,376 販売期間：11/12～2026/1/15 ※銀座三越店限定



LENÔTRE
PARIS



Stollen
シュトーレン

クリスマス時期限定販売。伝統的な焼き菓子のシュトーレンを日本限定仕様でご用意致しました。アーモンドパウダーとバターにすりおろしたレモンゼストを合わせたリッチな生地に、日本独自の柑橘のユズと、オレンジ、グレープフルーツ、ドライレーズンを混ぜ込みました。しっとりとした食感と豊かな味わいをお楽しみください。

¥3,240
(縦7cm×横13cm×高さ5cm)

販売期間：11/1～





Artisans-créateurs d'émotions

1957年の創業以来、ルノートルはブティックでの日常からオートクチュールのイベント、そして料理学校にいたるまで、お客様の人生におけるあらゆる「小さな」そして「大きな」瞬間を祝福し続けてきました。フランスの卓越性を追求するパイオニアとして、ルノートルの女性たち、男性たち、シェフたち、そしてフランス国家最優秀職人章（M.O.F.）の称号を持つ職人たちは、お客様と一体となり、私たちのクリエイションだけが呼び起こすことのできる、五感を揺さぶる深い感動をお届けします。



@lenotrejp

