

# CHOCOLAT

COLLECTION 2026

LENÔTRE  
PARIS

# NOS COFFRETS DE CHOCOLAT

## —ショコラアソート—



2025年、フランスで開催されたサロン・デュ・ショコラにて、C.C.C (Club des Croqueurs de Chocolat) のゴールドタブレットを受賞した、フランス・パリ最高峰メゾンのひとつ「ルノートル」のショコラアソートです。2026年のバレンタインコレクションでは、新作8種と定番4種を組み合わせ、ブランドの伝統と技術を詰め込んだ12種のショコラからお楽しみいただけます。新作ショコラは、  
・プラリネ4種「アマンド・ココ」「カフェ・モカ」「コリアンダー・シトロン」「ショコラ・オ・レ & プラリネ」、  
・ガナッシュ4種「ピスターシュ・グリオット」「パプア」「アールグレイ」「キャラメル・フルール・ドゥ・セル」を加えた、計8種がラインナップ。  
繊細で豊かな風味の世界を堪能できる、期間限定のアソートです。  
ご自身へのご褒美にはもちろん、大切な方へのバレンタインギフトとしてもおすすめです。



プラリネ・ガナッシュアソート4個入

Pralinés & ganaches assortis

¥2,592 (税込)

2 5 8 12



プラリネ・ガナッシュアソート6個入

Pralinés & ganaches assortis

¥3,456 (税込)

2 3 5 8 9 12



モナムール8個入

Mon amour

¥4,320 (税込)

1 2 3 5 6 7 8 10



モナムール12個入

Mon amour

¥6,480 (税込)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

# NOS CRÉATIONS

## —ショコラ一覧—

### TERRES DE PRALINÉ —プラリネの恵み—

職人の手技が、木の実の魂を解き放つ、研ぎ澄まされたプラリネ。  
ナツツを砂糖でキャラメリゼし、一定のペーストになるまで碎いたプラリネは、  
銅鍋を使い伝統的な製法で作りあげました。



1 アマンド&ノワゼット  
AMANDE NOISETTE

バレンシア産アーモンドのプラリネ、フランス産ヘーゼルナツ、キャラメリゼしたアーモンドの破片を贅沢に混ぜ合わせたプラリネ。



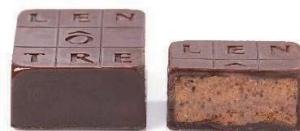
2 アマンド  
AMANDE

ローストしてキャラメリゼしたバレンシア産アーモンドプラリネを主役にした洗練されたプラリネ。



3 アマンド・ココ  
AMANDE NOIX DE COCO

伝統的なアーモンドプラリネと、ココナツのエキゾチックなフレッシュさが融合した独創的なプラリネ。



4 コリアンダー・シトロン  
CORIANDRE PARFUM CITRON

アーモンドとヘーゼルナツのプラリネ、コリアンダー、そしてレモンの香りをブレンドした斬新なプラリネ。



5 カフェ・モカ  
CAFÉ MOKA

ローストしたヘーゼルナツのまろやかさと、モカコーヒーの奥深い風味が調和した個性的なプラリネ。



6 ショコラ・オ・レ&プラリネ  
CHOCOLAT LAIT ET PRALINÉ

ミルクチョコレート、ヘーゼルナツプラリネ、ヴァニラを使用したガナッシュ。ヘーゼルナツの碎片のカリッとした食感が特長。

# NOS CRÉATIONS

## —ショコラ一覧—

### GRANDS PARFUMS DE GANACHE

#### —芳醇なるガナッシュ—

研ぎ澄まされた香りの余韻。その深みは、まるで銘醸ワインのような複雑さ。

チョコレートと生クリーム、バターで作りあげるなめらかなガナッシュは、

創業者ガストン・ルノートルの時代からの製法を継承しています。



7 カフェ・グアテマラ  
CAFÉ DU GUATEMALA

グアテマラ産コーヒーを抽出した、花とスパイスの香りの滑らかなガナッシュ。



8 フリュイ・ドゥ・ラ・パッション  
FRUIT DE LA PASSION

パッションフルーツの酸味を効かせたガナッシュを、ミルクチョコレートのまろやかさが優しく包み込みます。



9 キャラメル・フルール・ドゥ・セル  
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

カソナードを使用したキャラメルのとろけるガナッシュを、カマルグ産のフルール・ド・セルで風味豊かに引き立てました。



10 ピスターシュ・グリオット  
PISTACHE GRIOTTE

ローストしたピスタチオのプラリネと、ミルクチョコレートとグリオットチェリーのガナッシュをブレンド。



11 パプア  
PAPOUASIE

パプアニューギニア産カカオのみを使用したチョコレートガナッシュ。ヴァニラの香りを伴う、濃厚なミルクチョコレートの力強さを引き出しています。



12 アールグレイ  
EARL GREY

ベルガモットの風味を抽出したアールグレイティーのガナッシュ。フローラルさと、カカオの奥深さが調和しています。

# NOS CRÊPES AU CHOCOLAT

## —クレープショコラ—

繊細なクレープ生地を香り高いチョコレートでコーティング。  
繊細な力カオのアロマとローストの香りが漂うダークチョコレートと、  
華やかな力カオの風味とまろやかな甘みが絶妙なミルクチョコレート、  
塩バターキャラメル風味でミルキーな味わいのホワイトチョコレートで  
コーティングしたクレープを詰め合わせました。  
香り高いチョコレートと繊細なクレープ生地がバランスよく調和した  
ルノートルショコラを軽やかに楽しめる一品です。



クレープ・ルノートル6本入

Crêpe Lenôtre

¥1,728 (税込)

3種各2本／計6本



クレープ・ルノートル12本入

Crêpe Lenôtre

¥3,240 (税込)

3種各4本／計12本



クレープ・ショコラ・ノワール

Crêpe chocolat noir

繊細な力カオのアロマとローストの香  
りが漂うダークチョコレートで包んだ、  
ほろ苦い大人の味わい。



クレープ・ショコラ・レ

Crêpe chocolat lait

華やかな力カオの風味とまろやかな  
甘みが絶妙なミルクチョコレートで包  
んだ、優しい味わい。



クレープ・ショコラ・キャラメル

Crêpe chocolat caramel

塩バターキャラメル風味のホワイトチ  
ョコレートで包んだ、控えめな甘さとミ  
ルキーな味わい。



## 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、新しいことを取り入れ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」をお届けし、暮らしの歓びを広げます。

### ■販売期間

2026年1月16日(金)～3月下旬予定 ※在庫がなくなり次第終了

### ■展開店舗

#### 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 03-6551-2850

#### 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 03-3562-1111(銀座三越大代表)

#### 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 03-5544-8215

#### 西武池袋店

東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店 地下1階 03-5904-8224  
デパチカ スイーツ & ギフト



ブランドサイト



オンラインショップ



Instagram

### 【PRESS CONTACT】

株式会社L.N. JAPON プレス担当：中俣佑大

〒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 Fax 03-6825-3112

Email [y-nakamata@danke-net.co.jp](mailto:y-nakamata@danke-net.co.jp) URL [www.lenotrejp.com/](http://www.lenotrejp.com/)