

## 【グラッシェル札幌ステラプレイス店】ルタオのアントルメグラッセ専門店にて、

## 1月2日（金）よりアールグレイが香る新作パルフェが登場！

小樽洋菓子舗ルタオ（株式会社ケイシイシイ）がプロデュースするアントルメグラッセ・グラス専門店『グラッシェル』は、2026年1月2日（金）より、冬の新作パルフェ「アールグレイショコラベリー」を発売いたします。上品なアールグレイが香るショコラの奥深い味わいと、ベリーの酸味が調和したパルフェをぜひこの機会にお楽しみください。



## 冬限定の新作パルフェ アールグレイショコラベリー



甘酸っぱいルージュソースに、上品な香りのアールグレイジュレとさわやかな洋梨、フランボワーズを重ね、すっきりとした後味を演出しました。サクサクのココアクランブルをしのばせ、食感のアクセントをプラス。奥深い味わいのフランボワーズガナッシュとシャンティショコラを絞り、生チョコレートを添えることで、コクと程よいミルク感をご堪能いただけます。華やかな「ソルベトリプルベリー」と、濃厚な「グラスアールグレイショコラオレ」を飾った、冬限定パルフェで至福のひと時をお楽しみください。

【商品名】アールグレイショコラベリー

【価 格】1,980円（税込）

【販売期間】2026年1月2日（金）～2026年2月28日（土）

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 伊五澤 TEL : 080-4169-8758 MAIL : m-igosawa@letao.co.jp

## 人気のお食事メニューも多数ご用意



グラッシェルでは、スイーツだけでなくお食事メニューも多数ご用意しております。

おすすめはこだわりのオムライスです。上質な赤身で肉本来の味わいが濃い、十勝豊西牛の肩ロース肉を、こだわりのデミグラスソースでじっくりと柔らかく煮込んだビーフストロガノフを、とろりとコク深い4種のチーズを使用したチーズソースで味わうオムライスです。ケチャップライスの上にとろふわな卵を重ね、2種のソースと絡み合いマイルドな味わいに仕立てました。

**【商品名】十勝豊西牛のビーフストロガノフオムライス  
～とろふわ卵と4種のチーズソース～**

**【価格】¥1,760（税込）**

**【販売期間】通年**

**【販売時間】11:00～**

## 店舗情報



### グラッシェル 札幌ステラプレイス店

**【住所】**札幌市中央区北5条西2丁目 札幌ステラプレイスセンター2F

**【TEL】**011-209-5280

**【営業時間】**10:00～21:00 (LO 20:30)

※フード提供時間：11:00～20:00

**【定休日】**札幌ステラプレイスの休日に準ずる

### GLACIEL（グラッシェル）について



GLACIEL（グラッシェル）はアントルメグラッセ・グラス専門店として、誕生いたしました。名前の由来は、フランス語でアイス職人を意味する「グラシエ」、氷菓を意味する「グラス」、そして空を意味する「シエル」を組み合わせた造語です。口の中に広がるアイスの美味しさと青空のように澄んだブランドカラーをイメージしています。

ブランドサイト URL : <http://www.glaciel.jp/>

Instagram 公式アカウント : [https://www.instagram.com/glaciel\\_sapporo/](https://www.instagram.com/glaciel_sapporo/)

## 会社概要

会社名：株式会社ケイシイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢1007番地90

創業：1996年4月

資本金：8,000万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイシイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 伊五澤 TEL : 080-4169-8758 MAIL : m-igosawa@letao.co.jp