

「GLACIEL (グラッシェル)」 秋の味覚を召し上がれ！ 10月より新メニュー登場致します！

7月7日(日) 開店以来、反響をいただいております弊社ブランド「GLACIEL (グラッシェル)」。季節食材の移り変わりとともに、10月よりハロウィーンのカボチャを似せた「ジャックランタン」をはじめ、愛媛県産の和栗をふんだんに使った「モンブラン」など季節限定アントルメグラッセが続々と登場！さらにご要望が多かった誕生日や記念日など、特別な一日を演出する「パースディケーキ」のご用意も致しております。

すべてのアントルメグラッセが店内の工房でひとつひとつ手作りをしております。グラシエ江森宏之が繰り出す、この「生でフレッシュなアイス」をぜひ味わっていただくと幸いです。



商品名：ジャックランタン (装飾込) ¥3,990 (税込)



商品名：モンブラン ¥3,780 (税込)

★いずれもアントルメグラッセの秋新商品です！

◎季節限定～Seasonal～

季節のおいしい素材をふんだんに活用した季節感あふれるアントルメグラッセ。その時期にしか味わえない贅沢なスイーツタイムをお楽しみください。



Mont Blanc
モンブラン 3,780円

発送可



愛媛県産の和栗をふんだんに使用したアイスクリームに、ラム酒がほのかに香るマロングラッセ入りのシャーベット、キャラメリゼしたクルミ入りパニラアイスクリームを組み合わせました。GLACIEL特製の新感覚モンブラン。



Imo
いも 3,360円

発送可



愛媛県産のさつまいもの自家製ペーストを使用したアイスクリーム。アーモンド生地、カカオのクッキーがアクセント。お芋の形が特徴的な秋限定の逸品です。



Hérisson
エリソン 4,725円



マダガスカル産バナラのアイス、チョコレートアイス、チョコレートシャーベット、アーモンドチョコレート生地の組み合わせ。ハリネズミのかわいい形はお子様にも喜ばれます。



Double Glacé marron
ドゥーブルグラッセマロン 2,940円

発送可



クリームチーズのスフレ生地、愛媛県産の和栗を使ったアイスクリーム、マスカルポーネチーズシャーベットの組み合わせ。一番人気ドゥーブルグラッセの秋限定バージョンです。



ballon de Fruit
バルードフルイ 4,725円



バナラ、イチゴのアイスクリームに、かわいらしいボール状のマンゴー、フランボワーズなどのたくさんのフルーツを盛り付けました。土台にお米のクリスピーを使い、小麦アレルギーの方へ対応しています。

◎通信販売 <http://www.glaciel.jp>

姉妹ブランド『LeTAOオンラインショッピング』にて、GLACIELのアントルメグラッセが一部の商品に限りお買い求めいただけます。

- 10月よりカタログをご用意致しました。そちらも合わせてご確認くださいませ (別添PDF資料)
- 告知なく内容が変更する場合がございます。予めご了承下さい。

【本件に関するお問い合わせ】

GLACIEL PR事務局 株式会社オアゾ 担当:奥谷(おくや) TEL:03-3403-1706 (専用回線) MAIL:glaciel@oiseau.co.jp