

クリスマスアントルメグラッセに続き、 クリスマス限定カフェメニューが登場！



東京・表参道のアントルメグラッセ専門店「GLACIEL（グラッシエル）」では、当店カフェコーナーにおいてクリスマス限定メニューを販売いたします。土日10食限定の「紅玉りんごのアップルパイ キャラメルアイス添え 1600円（税別）」など、この時期の旬の食材を使用しました。

販売期間は、明日11月15日（土曜日）～12月25日（火曜日）までとなります。

※なお本商品の情報解禁は11月14日（金）となります。

商品情報、画像手配につきましては事務局までお問い合わせ下さいませ。

【店舗情報】

GLACIEL 表参道店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-2-23

TEL：03-6427-4666 営業時間： 11：00～20：00

定休日：火曜日 ※火曜日祝日の際は営業、翌日休みはございません。

カフェ営業について：11：00～20：00（L.O. 19：00） 店内全席禁煙 2F40席

アクセス：東京メトロ「表参道駅」A1出口より徒歩3分、「明治神宮前駅」A7出口より徒歩5分

※駐車場のご用意はございません。公共交通機関をご利用くださいませ。

お支払い：現金またはカードにて（分割払い2回まで）

【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：松田／関根 TEL:03-3403-1705 MAIL：glaciel@oiseau.co.jp

【クリスマス限定カフェメニューご紹介】

○紅玉りんごのアップルパイ キャラメルアイス添え 1600円(税別) / 土日10食限定



サクサクの紅玉りんごを贅沢に使用したアツアツのアップルパイに塩キャラメルアイスを添えて、暖かいアングリーズソースをかけて召し上がります。
アツアツのアップルパイと、冷たいアイスクリームの組み合わせをお楽しみください。

○バシュランノエルルージュ Hotソース添え 1600円(税別)



GLACIELのカフェデザートにて定番人気のヴァシュランルージュをクリスマスの装いにリニューアルいたしました。

軽めに作った半球のメレンゲに、バニラと苺のマーブルアイス、ライムソルベ、苺と木苺のキューブシャーベットを盛りつけ、バニラ、シナモン、アニスを効かせたアツアツのベリーソースをかけて召し上がりいただきます。