

Entremets Glacé

アントルメ グラッセ

アントルメ グラッセとは、アイスクリームで作ったリッチなデコレーションケーキのこと。フランスやベルギーをはじめヨーロッパでは通年で親しまれています。GLACIEL表参道店では、ショップに併設した工房で、グラシエ(アイスクリーム職人)がひとつひとつ丁寧に作り立てのおいしさを存分にお楽しみいただけます。店頭では、常時20種類のアントルメ グラッセをご用意しております。

※すべてのアントルメ グラッセは店内の工房でひとつひとつ手作りしております。商品によっては当日のご用意ができません場合がございますのでご了承ください



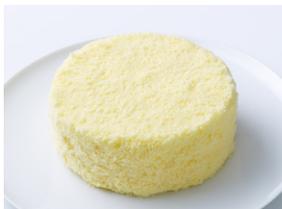
アントルメ グラッセを楽しんでいただくために

- *ドライアイスや冷凍庫保管により固くなっている場合は、室温(20℃)で10分程度置くと、おいしく召し上がりいただけます。また、その状態で切り分けていただき、包丁が通りにくい場合には、お湯などで温めたナイフを使うとスムーズに切り分けることができます。
- *保管する場合は、ドライアイスを外してください。-18℃以下の冷凍庫で保管し、なるべくお早目に召し上がりください。

Specialité スペシャルティ

Double Glacé ドゥーブルグラッセ 2,520円

発送可



マスカルポーネシャーベット、クリームチーズアイスの順に溶け、スフレチーズのおいしさが口いっぱいに広がります。マスカルポーネはイタリア産と、北海道産のオリジナルブレンドで、シンプルながらもこだわりがぎゅっと詰まったGLACIELのスペシャルティ、一番人気のアントルメ グラッセです。

Daquoise ダコワーズ 2,940円

発送可



フランスを代表するお菓子“フレジエ”をアントルメ グラッセスタイルで。甘酸っぱいフランボワーズとバニラアイス、ダックワーズ生地のバランスが抜群! GLACIELを代表するアントルメ グラッセです。

Saisonnier 季節限定

季節のおいしい素材をふんだんに使用した、季節感あふれるアントルメ グラッセ。その時期で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。



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。



Double Glacé marron
ト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。一番人気トゥーブルグラッセの秋限定バージョンです。

Anniversaire アニバーサリー

ムードあふれるアントルメ グラッセたちがお誕生日や、大切な記念日など、特別な1日を演出します。キャンドルや、メッセージプレートなどの用意もございますので、店頭・お電話にてご予約時にお申しつけください。

※発送の場合、プレートをお付けすることができませんので予めご了承ください



Gran fraise
グランフリーズ 3,360円

発送可



バニラとイチゴのアイス、真っ赤なイチゴのコンポート、アーモンド生地をミルクアイスで包んだGLACIEL風ショートケーキです。



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バ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。



Hérisson
エリソン 4,725円



マダガスカル産バニラのアイス、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。



ballon de Fruit
バルードフリュイ 4,725円



バニラ、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。



Charlotte fraise de bois
シャルロットフリーズデボア 3,360円

発送可



香り高い野いちごを使ったGLACIEL風シャルロット。口に入れるとふわっと溶ける野いちごに、たっぷりの真っ赤な木いちごソースとマスカルポーネのシャーベットが贅沢な一品です。



Coccinelle
コクシネル 3,360円



表面を赤いベリーのソースでコーティングし、チョコレートのお花で飾ったかわいいテントウムシのデザイン。中身はバニラアイス、木苺とイチゴのシャーベット、イチゴのジュレ、アーモンド生地の組み合わせ。

Régulière 定番商品



Tiramisu
ティラミス 2,940円 発送可



コーヒーとアーモンド生地、コーヒーとマスカルポーネアイスのティラミス風。イタリアンローストのコーヒー豆が贅沢な香りを演出します。



The vert
テ・ヴェール 3,360円 発送可



香り高い京都宇治の抹茶を贅沢に使用しました。抹茶のアーモンド生地、ホワイトチョコレートアイス、黒豆に爽やかな抹茶シャーベットの組み合わせです。



Franc café
フランカフェ 3,360円



コーヒーアイス、バニラアイス、クルミを乗せたアーモンド生地にショートブレッドを組み合わせ、表面はミルクチョコレートで仕上げました。



Paris brest
パリブレスト 3,360円 発送可



クラシックなフランス菓子“パリブレスト”を再現。グランマニエの香りのバニラアイスとヘーゼルナッツプラリネアイスの2層を、クッキーにのせたシュー生地でサンドしました。



Foret noir pistache
フォレノピスターシュ 3,570円 発送可



チョコレートとピスタチオのアイ스에、ピスタチオシャーベットとチョコレート生地、サワーチェリーのコンポートで、洋菓子「フォレノワール」を再現しました。美しい緑色で見た目も爽やか。



Praline citron
プラリネシトロン 3,360円



ヘーゼルナッツプラリネとミルクチョコレート、レモンシャーベット、ペカンナッツを組み合わせました。爽やかなレモンの酸味とヘーゼルナッツの相性が抜群です！



Marjolaine
マルジョレーヌ 3,360円 発送可



ヘーゼルナッツ生地にチョコレートアイス、バニラシャーベット、ヘーゼルナッツアイスを組み合わせました。表面にチョコレートをコーティングしたおしゃれなデザイン。



Erable
エラブル 3,360円 発送可



メープルシロップのアイス、ヘーゼルナッツ&チョコチップ生地の組み合わせ。メープルの上品な甘い香りが特徴。



Coeur de chocolat
クールドショコラ 3,570円



チョコレートアイスとバニラアイス、ナッツとフィアンティーヌのクルスティヨンの組み合わせ。ハートと鍵のモチーフがおしゃれなデザインです。



Fruit rouge
フリユールージュ 3,360円 発送可



バニラアイスとベリージュレ、牛乳とマスカルポーネシャーベットの組み合わせ。甘酸っぱいベリーとマスカルポーネのハーモニーが贅沢。生地の赤いフランボワーズのピューレが見た目と味のアクセントに。

Nama-Glace

生グラス

生グラスとは作り立てのフレッシュ感にこだわったアイスクリームのこと。

GLACIELでは北海道の厳選素材、全国の契約農家から直接仕入れるフルーツを使った生グラスを、店頭にて常時12種類ご用意しております。

シングル 420円

ダブル 525円

トリプル 630円

*オプション: コーン+105円/スペシャルリテ+53円

お持ち帰りも承ります。3日前までに店頭にてご予約ください
※詳細はスタッフまでお申し付けください

カップグラス 473円

2ℓスペシャルBOX 6,300円



GLACIELの生グラス

- *ジャージーミルク: 北海道 山川牧場直送のジャージーミルクのシャーベット
 - *マスカルポーネ: イタリア産と北海道産のマスカルポーネのオリジナルブレンドアイス
 - *クリームチーズスフレ: スフレチーズケーキ入りのクリームチーズアイスクリーム
 - *ヘーゼルナッツ: シシリー産ヘーゼルナッツのローストを、自家製ベーストにして使用
 - *ピスターシュ: シシリー産のピスタチオを使用した香ばしいアイス
 - *メープル: ケベック州のメープルシュガー・メープルシロップを使用
 - *宇治抹茶: 香り高い京宇治抹茶の上品な甘みと苦み、美しい緑色が特徴
 - *岩城島レモン: 愛媛県 脇農園の自家製マーマレードとレモンゼストのシャーベット
 - *グレープフルーツ: 宮崎県産グレープフルーツのフレッシュで程よい酸味が特徴
 - *シャインマスカット: 山梨県産のシャインマスカットを使用したシャーベット
 - *白桃: 山梨県 桃屋さんの白桃を使った爽やかなシャーベット
 - *フレーズパッション: 国産イチゴ、センガセナガーナ種パッションの組合せ
 - *クリーミーメロン: 『キラキラガーリーママ』とコラボした富良野産メロン&ミルク
 - *フレーズヴァニニュー: マダガスカル産バニラのアイスとフランス産ホールイチゴコンポートの組み合わせ
 - *カマンベールフィグ: ソーテルヌワインとシナモンで煮たいちじくのコンフィチュールが入ったカマンベールのアイス
- ※上記は一例です。季節により種類が変わります。商品によっては短期間で終了するアイテムもございますので、予めご了承ください

Cadeaux

ギフト～焼き菓子など～

ご贈答用にこだわりの焼き菓子の詰め合わせ、旬のフルーツを贅沢に使ったコンフィチュールなどをご用意しました。店頭からの発送も承ります。



シリアル 各315円
ギフトBOX 5個セット 1,575円
ギフトBOX 10個セット 3,150円

テ・ヴェール/クランベリー/ココアナナ/
ショコロランジュ/きなこ

GLACIEL特製のクッキーの形をしたシリアルです。砕いてからミルクをかけて召し上がりください。そのままでも召し上がりいただけます。



東京まあある ①
6個セット 882円
12個セット 1,764円
スイート/ミルク/ホワイト

ブラリネアモンド② 630円
きなこ/みそ/ヴァニキュ/
カカオ/カソナード/黒糖/
サレ/テ・ヴェール/ルージュ

ショートブレッド③ 945円
ブルドネージュ④ 945円



コンフィチュール 各630円 3個セット 1,890円

アナナ/ネーブルオレンジ/フリーズ/紅まどonna/八朔/柚子/シトロン/
パンプルムース/日向夏/媛小春/ミルク
※季節により販売する商品が変わります

Entremets / Petit Gateaux アントルメ/プティガトー

生ケーキの取り扱いもございます。
お店でひとつひとつ手作りした、シェフ自慢のケーキをお楽しみください。

アントルメ(ホールケーキ) 2,650円～
ドゥーブル/ショート/フルーツショート/カルブ/フレジエ/季節のフルーツタルト 等

プティガトー 315円～

パウンドケーキ 2,100円～ ※冷蔵保存で1週間程度のお日持ち

ウィークエンド 1,890円 ※常温保存で5日間のお日持ち



Salon de thé

カフェ

GLACIELの世界観を表現した
2Fのカフェ『サロン・ド・テ』。
アントルメ グラッセや生グラスを中心とした
デザートメニューを、
ゆっくりとくつろぎながらお楽しみいただけます。

ランチコース 2,625円 ランチタイム11:00~15:00限定

- ・メイン A、Bのいずれかからお選びいただけます
 - Aコース
北海道帯広 ランチョエルパソのどろぶたソーセージと季節のサラダ
 - Bコース
季節のキッシュ、ニョッキと季節のサラダ
- ・デザート 下記*からおひとつお選びいただけます
- ・ドリンク
コーヒー/エスプレッソ/アールグレイ/ブレンドティーのいずれか

デザート

- 生グラス2種盛り 693円*
- 生グラス3種盛り 882円*
- シェフおすすめ アントルメ グラッセ2種盛り 1,155円*
- シェフおすすめ アントルメ グラッセ3種盛り 1,470円
- バシュラングラッセ 1,260円*
- 季節のフルーツパフェ 1,575円
- シリアルグラッセ 1,155円

プチガトー 315円~

ドリンクセット(デザート/プチガトーご注文のお客様)
*すべてのドリンクを表示価格より200円値引きいたします

ドリンク 578円~



Aコース例





東京メトロ 表参道駅 A1出口から表参道ヒルズ方面に向い、東京ユニオンチャーチの脇の細い路地をまっすぐ。徒歩3分



GLACIEL グラッシェル 表参道店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-2-23

営業時間 11:00~20:00 (カフェ L.O. 19:00)

火曜定休(祝日の場合は営業)

ご購入方法

- *お持ち帰り(お電話ではご予約のみ承ります)
- * **発送可** マークのある商品は店頭からの発送が可能です
- *アントルメ グラッセの一部商品は、姉妹ブランドLeTAOの『LeTAOオンラインショップ』でもお買い求めいただけます
- *価格はすべて税込です

TEL:03-6427-4666 (店舗)
<http://www.glaciel.jp>