

Menu

3月



GLACIEL

Entremets Glacés par LeTAO

お席時間 90分とさせて頂いております。
小学生以上のお客様 ワンオーダー制となっております。
恐れ入りますが、ご理解の程宜しくお願い致します。

Up to 90 minutes of seating time.
We ask every customer to order at least one dish.



GLACIEL

Entremets Glacés par LeTAO



ごあいさつ

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オープンいたしました。

名前の由来はフランス語より、アイス職人を意味する「グラシエ」と

氷菓を意味する「グラス」、

空を意味する「シエル」から生まれた造語です。

食べたときに口の中に広がるアイスの美味しさ、豊かさ、

青空を思わせるGLACIELのテーマカラーをイメージしています。

私達が目指すもの

パティスリーとグラシエがコラボして創り出したアントルメグラッセ・グラスで

日本のスイーツ文化に新ジャンルを創造します。

Seasonal Parfait



Champ de Fraises

シャンド フレーズ

期間限定

3/1 THU → 5/11 FRI

苺を中心に、甘酸っぱいグラス苺&フランボワーズ、
優しい甘さのグラスフレーズオレを飾った春を彩るパフェ。

さわやかな味わいの桃のソース、白ワインジュレに桃と苺のダイスを重ね、

コクのあるカスタードと軽やかなベリーシャンティを絞りました。

香ばしいサクサク食感のクランブル、

甘酸っぱいグラス苺&フランボワーズ、優しい甘さのグラスフレーズオレをトッピング。

アリッサムと苺を飾った春を彩るパフェです。

1.0%未満のアルコールが含まれています。お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。

ドリンクセット 税込¥2,255 / 単品 税込¥1,980

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ (HOT/ICE) ・カプチーノ (HOT)
・エスプレッソ (HOT) ・アイスココア
・小樽の香り (HOT/ICE) ・桃いちご (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
・柚子シトラス (HOT/ICE)

Seasonal Parfait



Jardin de Fruit

ジャルダンド フリュイ

期間限定

1/1_{WED} → 3/31_{MON}

色とりどりのフルーツに、甘酸っぱいグラスフレーズバニース、
味わい深いグラスキャラメルを合わせたパフェ。

ほろ苦いキャラメルソースに、みずみずしいオレンジとピンクグレープフルーツを重ね、
エルダーフラワージュレを合わせることでさわやかな香りをプラス

。コクのあるカスタード、シャンティを絞り、食感のアクセントにオレンジクランブルをしのばせました。

甘酸っぱいグラスフレーズバニース、味わい深いグラスキャラメルに色とりどりのフルーツを飾った鮮やかで上品なパフェです。

ドリンクセット 税込¥2,255 / 単品 税込¥1,980

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ (HOT/ICE) ・カプチーノ (HOT)
・エスプレッソ (HOT) ・アイスココア
・小樽の香り (HOT/ICE) ・桃いちご (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
・柚子シトラス (HOT/ICE)



Fraise Vanille

フレーズバニーユ

"苺とフランボワーズで仕上げる、華やかなパルフェ"

濃厚なバニラアイスに苺のコンポートをマーブル状に合わせた「グラスフレーズバニーユ」と華やかな甘みと酸味がひるがる「ソルベ苺とフランボワーズ」を使用した、ベリーづくしの贅沢な一品。

下層には、ほのかに甘くさわやかな香りのエルダーフラワージェルをしのばせました。
最後のひとくちまで、華やかな味わいをお楽しみいただける、1番人気のパルフェです。

ドリンクセット 税込¥2,035 / 単品 税込¥1,760

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ (HOT/ICE) ・カプチーノ (HOT)
・エスプレッソ (HOT) ・アイスココア
・小樽の香り (HOT/ICE) ・桃いちご (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
・柚子シトラス (HOT/ICE)



Jersey milk & Caramel

ジャージーミルク&キャラメル

様々な素材の組み合わせにこだわり、
ミルクィなジャージーミルクとグラスキャラメルを使用したパフェです。

さわやかな甘みのあるオレンジ、蜂蜜レモンジュレ、フランボワーズにミルクィなグラスジャージーミルクを重ね、
優しい甘さのシャンティを絞りました。
上には、コクのあるグラスキャラメル、甘酸っぱい苺と、ブルーベリー、華やかな香りのルージュソースをトッピング。
素材の組み合わせにこだわって仕上げたパフェです。

税込¥1,650

ドリンクセット 税込¥1,925 / 単品 税込¥1,650

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ (HOT/ICE) ・カプチーノ (HOT)
・エスプレッソ (HOT) ・アイスココア
・小樽の香り (HOT/ICE) ・桃いちご (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
・柚子シトラス (HOT/ICE)

Entremets Glaces

アントルメグラッセ

アイスクリームを使ったデコレーションケーキのこと。

パティスリーとグラシエのコラボレーションによる美味しいケーキを突き詰めていったら、

アントルメグラッセにたどり着きました。

フランスやベルギーをはじめとしたヨーロッパのパティスリーでは、

夏だけでなく通年でアントルメグラッセが提供されています。

日本ではまだなじみの薄い商品ですが、皆様に新感覚のスイーツをお届けします。



お誕生日や大切な記念日に

事前のご予約でお祝いプレートをご用意致します。
詳しくはスタッフ または お電話にてお問い合わせくださいませ。





バルーン ドフリユイ

1/4カット 税込¥1,320

1%未満ですがアルコールが含まれています。
お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



フレジエ

1/4カット 税込¥1,320

蜂蜜が使用されています。
1歳未満の乳児には食べさせないでください。



Drink Set ドリンクセット

単品価格 +275円

・紅茶(HOT/ICE) ・コーヒー(HOT/ICE) ・ミルク(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ(HOT/ICE) ・カプチーノ(HOT)
・エスプレッソ(HOT) ・アイスココア
・小樽の香り(HOT/ICE) ・桃いちご(HOT/ICE)
・アールグレイ(HOT/ICE) ・季節のブレンドティー(HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ(HOT/ICE)
・柚子シトラス(HOT/ICE)



Dessert à l'Assiette de Marron

アシエットデセール マロン

マロンのコクと優しい甘みの広がるモンブランスタイルのデザートです。

ピスタチオのキャラメリゼ、クランブルの香ばしさと食感、口どけなめらかに栗の味わいが広がるグラスマロン、

軽やかなメレンゲとシャンティ、栗やラフランスなどを重ね、

ふわり、ほろりとほどけるモンブランクリームで包みました。

別添えのカシスソースをかけることで甘酸っぱいデザートへの味の変化もお楽しみください。

ドリンクセット 税込¥2,365 / 単品 税込¥2,090

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

- ・カフェラテ (HOT/ICE)
- ・カプチーノ (HOT)
- ・エスプレッソ (HOT)
- ・アイスココア
- ・小樽の香り (HOT/ICE)
- ・桃いちご (HOT/ICE)
- ・アールグレイ (HOT/ICE)
- ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

- ・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
- ・柚子シトラス (HOT/ICE)



Croissant Waffle

クロワッサンワッフル

フランスブルターニュ地方の厳選された原料を使用し作られたクロワッサンに、パールシュガーを散りばめワッフル状に焼き上げました。中はもっちりとした食感で、外はサクツとした食感。噛むほどに香ばしい味わいとジューシーなバターの香りが広がります。

ミックスベリー

バニラアイス

ストロベリーの華やかな甘みと酸味で爽やかに召し上がりいただけます。

ドリンクセット 税込¥2,090 / 単品 税込¥1,815

ショコラバナース

ショコラアイス

バナナの濃厚な甘みとチョコレートの深みのある味わいをお楽しみいただけます。

ドリンクセット 税込¥1,980 / 単品 税込¥1,705

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶 (HOT/ICE) ・コーヒー (HOT/ICE) ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

単品価格 +495円

・カフェラテ (HOT/ICE) ・カプチーノ (HOT)
・エスプレッソ (HOT) ・アイスココア
・小樽の香り (HOT/ICE) ・桃いちご (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)

単品価格 +595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)
・柚子シトラス (HOT/ICE)

販売開始
11:00~



数量限定

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～

 サラダ付

上質な赤身で肉本来の味わいの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、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。

ドリンクセット 税込¥2,035 / 単品 税込¥1,760

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶(HOT/ICE) ・コーヒー(HOT/ICE) ・ミルク(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

ドリンクセット価格+税込¥220でその他のドリンク、+税込¥320でフルーツティーに変更可能。

「お食事と一緒に」

アイス&ドリンクセット

単品価格 + 税込¥440

北海道のミルクを使用した濃厚なアイスクリームや、シャーベットをご用意しております。



ドリンクお選びください。

- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・ミルク(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース

フレーバーお選びください。

- フレーズバニージュ(苺とバニラ)
- ショコラ ● 苺とフランポワーズ
- バニラ ● ミルク ● キャラメル
- 季節のグラス

サブレッグラッセ&ドリンクセット

単品価格 + 税込¥660

ほんのり塩気のきいた香ばしいアーモンドサブレがアイスの風味を一層引き立てます。



ドリンクお選びください。

- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・ミルク(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース

フレーバーお選びください。

1/2カットを2種ご用意いたします。

- ルージュバニージュ
- ショコラ
- カフェオレ
- バニラ ● 抹茶

販売開始
11:00~



2月 3月 限定

とろけるチーズと道産じゃがいものラザニア

ホクホクとした甘みのある道産じゃがいもに、モチモチ食感のラザニアと、肉のうま味たっぷりの自家製ボロネーゼとベシャメルを合わせた特製ソースを交互に重ね、3層に仕上げました。香ばしいとろけるチーズとともに召し上がりください。

ドリンクセット 税込¥1,975 / 単品 税込¥1,700

Drink Set ドリンクセットのお飲み物はこちらからお選びください

・紅茶(HOT/ICE) ・コーヒー(HOT/ICE) ・ミルク(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・りんごジュース

ドリンクセット価格+税込¥220でその他のドリンク、+税込¥320でフルーツティーに変更可能。

「お食事とご一緒に」

アイス&ドリンクセット

単品価格 + 税込¥440

北海道のミルクを使用した濃厚なアイスクリームや、シャーベットをご用意しております。



ドリンクお選びください。

- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・ミルク(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース

フレーバーお選びください。

- フレーズバニージュ(苺とバニラ)
- ショコラ ● 苺とフランポワーズ
- バニラ ● ミルク ● キャラメル
- 季節のグラス

サブレグラッセ&ドリンクセット

単品価格 + 税込¥660

ほんのり塩気のきいた香ばしいアーモンドサブレがアイスの風味を一層引き立てます。



ドリンクお選びください。

- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・ミルク(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース

フレーバーお選びください。

1/2カットを2種ご用意いたします。

- ルージュバニージュ
- ショコラ
- カフェオレ
- バニラ ● 抹茶

MLESNA TEA HOUSE

当店で使用している紅茶は
『ムレスナ』という良質なセイロンティー

ムレスナティーはスリランカ産の茶葉の中でも
特に品質の高いものを使用しており、
紅茶本来の豊かな香りと深い味わいを楽しめます。
グラッシュェルのスイーツと一緒にいかがでしょうか。



Tea 紅茶

当
店
限
定

- ・桃いちご (ホット/アイス)
ホワイトピーチ、ストロベリーのブレンドです。
- ・イングリッシュブレックファースト (ホット/アイス)
ほどよい渋味が心地よい、すっきりとした味わいです
- ・小樽の香り (ホット/アイス)
オレンジ、ストロベリー、キャラメル、ジャスミンのブレンドです。
- ・アールグレイ (ホット/アイス)
ベーシックな風味豊かな紅茶です。
- ・季節のブレンドティー (ホット/アイス)
今季は (ラムスコッチ・バニラ・キャラメル・マロン) をブレンドした
今しか味わえない紅茶です。

各税込¥770

Coffee コーヒー

- ・コーヒー (ホット/アイス) …… 税込¥660
- ・カフェラテ (ホット/アイス) …… 税込¥770
- ・カプチーノ (ホット) …… 税込¥770
- ・エスプレッソ (ホット) …… 税込¥660
- ・オレンジジュース …… 税込¥660
- ・ミルク (ホット/アイス) …… 税込¥660
- ・りんごジュース …… 税込¥660
- ・アイスココア …… 税込¥660

Fruit Tea

Recommend



柚子シトラス (ホット/アイス)

香り高いムレスナティーハウスの紅茶に、
2種のグレープフルーツ、レモン、オレンジ、スペアミントの風味をつけ
柚子で爽やかに仕上げたフルーツティーです。茶葉リニューアル。

税込¥880



ストロベリー&ピーチ (ホット/アイス)

香り高いムレスナティーハウスの紅茶に、
莓・もも・レモンを合わせた華やかな
香りがお楽しみいただけるフルーツティーです。

税込¥880