

Menu

12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。



Recommend

Dessert à l'Assiette de Marron

アシェットデセール 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。

税込¥2,090

Drink Set ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)

Seasonal Parfait



Noël Pistache

ノエルピスターシュ

期間限定

12/1_{SUN} → 12/25_{WED}

ピスタチオのグリーン色と、フランボワーズ、ストロベリーの赤色で
クリスマスツリーを表現したパフェ。

ほどよい甘酸っぱさのルージュソースや蜂蜜檸檬ジュレに、グリオットチェリー、フランボワーズ、ストロベリーダイスを合わせた上品な甘さの下層。そこに香り豊かなピスタチオカスタードとシャンティピスターシュを絞り、ピスタチオクランブルや苺をしのばせ、さらにピスタチオのキャラメリゼや、グラスピスターシュで奥行きある味わいを演出しました。ソルベオレグリオットやベリーの果肉で味わいにリズム感を。華やかに輝くクリスマスツリーのように仕立てたパフェです。

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。

税込¥2,090

Drink Set ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)

Seasonal Parfait



Chocolat Rhum Raisin

ショコララムレザン

期間限定

11/1_{FRI} → 12/31_{TUE}

香り高いラムレザンをメインに、
濃厚な味わいのグラスショコラベネズエラを使用した冬限定のパフェです。

ほどよい酸味のカシスソース、洋梨、香り高いラム入りアールグレイジュレに、
濃厚な味わいのグラスショコラベネズエラを重ね、奥深いシャンティショコラを絞りました。
上には、華やかな風味のグラスラムレザンをトッピング。ブルーベリー、フランボワーズ、ミュール、
ラムレーズンなどを贅沢に飾った、大人のパルフェです。

1.2%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。

税込¥1,980

Drink Set ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)



フレーズバニーユ

バニラの香りの中に苺のほのかな酸味があるフレーズバニーユと
華やかな甘みと酸味を感じる苺とフランボワーズのソルベを使用したパフェ。

税込¥1,760

Drink Set ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)



ジャージーミルク&キャラメル

キャラメルのアイス、ジャージーアイスを入れ、
苺と爽やかなはちみつレモンのゼリーを合わせたパフェ。

税込¥1,650

Drink Set ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (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。



Drink Set

ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ(HOT/ICE)





バルーン ドフリュイ

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。

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～



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。

税込¥1,760



販売開始
11:00~

季節限定

道産鶏もも肉のクリームパイ包み

ほっくり温まるクリームシチューを、サクサクのパイ生地で包んだ寒い冬に食べたくなる一皿です。
食べ応えある鶏もも肉をはじめ、じゃがいも、人参などの道産素材をルタオオリジナル生クリームを使用したホワイトソースと合わせたミルクィでコクのあるクリームシチュー。付け合わせのパンやサラダと共に楽しみください。

税込¥1,700

パイの焼き上がりに20分程時間がかかります。

「お食事とご一緒に」

ドリンクセット 税込¥275

・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

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。

アイス&ドリンクセット + 税込¥440



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。

- フレーズバニャーユ(苺とバニラ)
- ショコラ
- バニラ
- 季節のグラス

サブレグラッセ&ドリンクセット + 税込¥660



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。

- ルージュバニャーユ
- ショコラ
- カフェオレ
- バニラ ● 抹茶

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、外はサクッとした食感。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
お召し上がりいただけます。

税込¥1,815



ショコラバナーク 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。

税込¥1,705

Drink Set

ドリンクセット

+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

+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)

+595円

Fruit Tea

・ストロベリー&ピーチ (HOT/ICE)

Fruit Tea



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

Tea 紅茶

- ・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。
- ・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。
- ・季節のブレンドティー (ホット/アイス)
今季は (ペアー・レモン・オレンジ) 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