

アントルメグラッセ／生グラス専門店GLACIELより 2017年クリスマス向け新商品のご紹介

■2017年クリスマス商品のご紹介

ご予約期間2017年10月20日～12月15日

お渡し期間2017年12月15日～12月25日

GLACIELでは2017年のクリスマスケーキとして、リースをモチーフにした“クーロンヌドグラッシェル”大人気商品エリソンの栗ヴァージョン、その名も“クリソン”をはじめとした新作アントルメグラッセが登場。さらに、手のひらサイズのアンディヴィデュエルグラッセからは冬期限定パッケージをご用意しました。クリスマスに相応しい、見た目の華やかさをお楽しみ頂けるアイテムとなっています。

■2017年クリスマス商品のご紹介



【商品名】新作クリスマス向け商品
Couronne de "GLACIEL"
クーロンヌド"グラッシェル"

【価格】
¥5,000（税抜・オーナメント代込み）

【商品説明】
クリスマスリースをモチーフにした2017年クリスマス向け新作アントルメグラッセ。タルトの中にはクッキー入りバニラアイス、中央にはクリームチーズのアイスをのせ周りを苺風味のマスカルポーネアイスと苺＆フランボワーズのソルベで絞りました。



【商品名】新作クリスマス向け商品
Noel KURIsson
ノエルクリソン
【価格】 ¥5,000 (税抜)

GLACIEL定番人気のハリネズミの形をしたエリソンの栗バージョンで、栗の形をそのままイメージして作りお作りしました。中心はマロンのアイスクリームにコンフィチュールカシスを絡めたもので、それをマロンのシャーベットで覆い、チョコレートのアイスクリームを絞りました。



【商品名】クリスマス向け商品
Rine de champagne
レーヌドシャンパーニュ

【価格】
¥5,000 (税抜・オーナメント代込み)

ピンクシャンパンをテーマに、クリスマスを華やかに演出するアントルメグラッセ。従来から展開しているアイテムをクリスマスバージョンで販売します。ビスキュイジョコンドの中には、白い卵黄を使ったバニラアイス、中にタイベリーフランボワーズをしのばせ、ピンクシャンパンのソルベを絞りました。



【商品名】冬期限定新作
Individuel glacé d'hiver
アンディヴィデュエルグラッセ ディベール
※販売期間：10月1日～2月末日(予定)

【価格】
5種 ¥5,400 (税抜)
4種 ¥4,350 (税抜)
3種 ¥3,300 (税抜)

アントルメグラッセの美しいフォルムと美味しさをそのままに、小さいサイズになったのがアンディヴィデュエルグラッセ。たくさんの種類を一度に楽しめます。クリスマス限定のクリソンが仲間入りしました。



グラッシエル表参道店
TEL 03-6427-4666 (11:00~19:00) FAX 03-6427-4933
URL : <http://www.glaciel.jp/>

株式会社ケイシイシイ グラッシエル：担当 水野
TEL 03-6427-4666
MAIL : r-mizuno@letao.co.jp