

NO.	商品名	商品説明	
1	ドゥーブルグラッセ	クリームチーズのスフレ生地、クリームチーズのアイスクリーム、マスカルポーネチーズのシャーベット、周りにスポンジクラムを付けたドゥーブルフロマージュのアントルメグラッセ。お店のスペシャリティであり、口に入るとマスカルポーネシャーベット、クリームチーズアイスと順に口へゆきスフレのチーズが口へ広がります。マスカルポーネはイタリア産、北海道産のブレンドを使用。	
2	ドゥーブルグラッセマンゴー	2. ドゥーブルグラッセマンゴークリームチーズのスフレ生地、マンゴーとクリームチーズのアイスクリーム、マスカルポーネチーズのシャーベット、周りに黄色いスポンジクラムを付けたドゥーブルフロマージュのアントルメグラッセ、マンゴーの香り高い、夏だけの季節限定ドゥーブルのアントルメグラッセ。	
3	グランフリーズ(ショートケーキ)	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グラシエル風ショートケーキのアントルメグラッセ。香り高いイチゴ、マラデポアを使用。	
4	ティラミス	コーヒーとアーモンドの生地、コーヒーのアイス、マスカルポーネのアイス、マスカルポーネシャーベットを使ったイタリアを代表するお菓子、ティラミスのアントルメグラッセ。イタリアンローストのコーヒー豆をアンフュゼした贅沢なアイス。トッピングのアイスのデザイン、カカオが美しいひと品です。	
5	オランジュリー	オレンジ果皮を使ったアーモンド生地に、オレンジシャーベットとオレンジコンポート、自家製のオレンジマーレードを使ったバニラアイス、マスカルポーネアイスの組み合わせ。オレンジの程よい苦みと香りがマスカルポーネアイスとよく合います。オレンジとホワイトのカラーが美しく、トッピングの飾りのオレンジが季節によって変わります。	
6	テヴェール	京都宇治のお茶屋さんより譲り受けた抹茶を使用したアントルメグラッセ。抹茶のアーモンド生地ホワイトチョコレートアイスと黒豆、濃い抹茶のアイス、爽やかな抹茶のシャーベットの組み合わせ。最上級の抹茶だけが持つ上品な甘みと苦み旨味。鮮やかな緑色が美しい。	
7	マンゴーパッション	ローストしたココナツのダックワーズ生地、ココナツのアイスクリーム、マンゴーとパッションのシャーベットグラシエルの夏を代表するスペシャルなアントルメグラッセ。カットしたマンゴーに見立てたシャーベットの黄色、上からかかった艶やかなオレンジソース、木いちごの赤が美しく、シンプルながらこれ以上ない組み合わせ。	
8	ソレイユ	パッションとオレンジのシャーベット、ココナツのアイスクリーム、オレンジゼリー、緑のビスタチオ生地、ローストココナツとホワイトチョコレート、フィアンティースのクリスティアンの組み合わせ。上からかかったオレンジのソースが見た目にも華やかな夏限定のアントルメグラッセ。	
9	シャルロットフリーズデポア	香り高い野いちごで作ったシャルロット風アントルメグラッセ。レモンの皮の香りを移したバニラアイス、木いちごのジュレ、マスカルポーネシャーベットとシャルロット生地の組み合わせ。口に入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、マスカルポーネのシャーベットが贅沢なひと品。	
10	ダクワーズ	フランスを代表するお菓子フレンチエをフランボワーズ(木いちご)とバニラアイス、ダックワーズ生地で作りました。シンプルながら定番のアントルメグラッセ。	
11	フランカフェ	コーヒーアイス、バニラアイス、クルミをのせたアーモンド生地、ショートブレッドを組み合わせたアントルメグラッセ。表面をミルクチョコレートソースでスタイリッシュに仕上げたシェフのスペシャリティ。	
12	バリブレスト	クラシックなフランス菓子バリブレストをアントルメグラッセで再現。グランマニエ風味のバニラアイス、ヘーゼルナッツブリネのアイスの2層をクッキーをのせたシュー生地に絞りました。	
13	杏仁	アーモンドミルクのアイス、バニラのアイス、杏子とオレンジのジュレ、杏仁豆腐をイメージしたアントルメグラッセ。シンプルながら表面のフルーツの飾りがさわやかなアイス。	
14	フォレノワピスターシュ	チョコレートのアイス、ピスタチオのアイス、ピスタチオのシャーベット、チョコレート生地、サワーチェリーのコンポート、洋菓子フォレノワールをアントルメグラッセで再構築。緑が美しいアントルメグラッセ。	
15	ブラリネシトロン	ヘーゼルナッツブリネのアイス、ミルクチョコレートのアイス、レモンシャーベットとペカンナッツを組み合わせたアントルメグラッセ。レモンの酸味とヘーゼルナッツの調和したアイス	
16	エラール	ヘーゼルナッツのアイス、メープルシロップのアイス、メープルシロップのソルベ、ヘーゼルナッツとチョコチップの生地の組み合わせ。メープルの風味とヘーゼルナッツ底に引いたキャラメルが上品なアントルメグラッセ。	
17	クールド・ショコラ	チョコレートのアイス、バニラアイス、ナッツとフィアンティースのクリスティアンの組み合わせ。ハートと罫がテーマのアントルメグラッセ。プレゼントに最適なアイス。	
18	マルジョレーヌ	ヘーゼルナッツの生地にチョコレートのアイス、バニラのシャーベット、ヘーゼルナッツのアイスの組み合わせ。表面にチョコレートコーティングをしデザインも素敵なチョコとナッツのアントルメグラッセ。	
19	ココシネル	テントウムシをかたどったアントルメグラッセ。バニラアイス、木いちご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。表面にベリーの赤いソースをかけ飾りつけをしチョコレートの花を飾り付け。	
20	フリユイルージュ	バニラアイス、ベリーのジュレ、牛乳のシャーベット、マスカルポーネのシャーベットの組み合わせ。ベリーとマスカルポーネの贅沢なアントルメグラッセ。側面の赤い点の生地がキュート。	