



## News Release

2015年7月13日

各 位

会 社 名 寿スピリッツ株式会社  
(URL <http://www.kotobukispirits.co.jp/>)  
代 表 者 名 代表取締役社長 河越誠剛  
(コード：2222 東証第一部)

### アントルメグラッセ・生グラス専門店 GLACIEL リニューアルオープン

当社のグループ会社であります株式会社ケイセイシイ（本社：北海道千歳市、代表取締役社長：吉田直哉）は、アントルメグラッセ・生グラス専門店 GLACIEL（グラッシェル）を本年7月18日（土）にリニューアルオープンいたします。

詳細につきましては別紙をご覧ください。

**【本リリースに関する問合せ先】**

株式会社ケイセイシイ GLACIEL 店長 堀瀬 雄大

渋谷区神宮前 5-2-23 /TEL:03-6427-4666(代表) E-mail: y-horise@letao.co.jp

以上

問合せ先：寿スピリッツ(株) 取締役経営企画部部长 松本 真司

## アントルメグラッセ・生グラス専門店「GLACIEL(グラッシェル)」 7月18日 リニューアルオープンのお知らせ

～先着100名様に焼菓子をプレゼント！～

■プレオープン：2015年7月4日 グランドオープン：2015年7月18日(土)

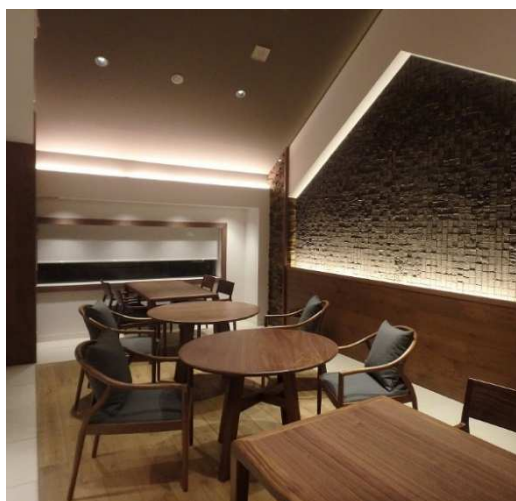
■URL:<http://www.glaciel.jp>

東京表参道で人気のアントルメグラッセ/生グラス専門店GLACIEL（グラッシェル）が2015年7月18日(土)にリニューアルオープンいたします。

なお、記念として先着で100名様に焼菓子をプレゼントいたします。

新商品はもとより、ブランドロゴや店舗の内装を大幅に刷新し、より一層、当店自慢のクールスイーツをお楽しみ頂ける店舗にバージョンアップいたしました。

### ■店舗建築について



アイスクリームでつくったデコレーションケーキ「アントルメグラッセ」。

その魅力は、美しいフォルムと厳選した素材のリッチな味わい。

冷たくとろける感動の美味しさは、フランスをはじめヨーロッパでは一年を通して親しまれています。

グラッシェルは「アントルメグラッセ」の専門店として、その魅力を日本の皆様に伝えるために、2013年7月、東京・表参道の地に北海道の小樽洋菓子舗ルタオが始めたブランドです。

内装のテーマは「ノーザン リゾート」。冬にとっても寒くなる北国は、冬でも暖かくしたお部屋でアイスを楽しむ習慣が根付いています。一年を通してアイスクリームを楽しむ北国のリゾートハウスをイメージしています。小さな家だけど、現実から離れることができる、心豊かにくつろげる場所を目指しました。夏に涼しく、冬は暖かいリゾート気分を味わえるよう、内装や家具にもこだわりました。

## ■ロゴについて



# GLACIEL

Entremets Glacés par LeTAO

ブランドロゴは、三角屋根のお店のシルエットです。日本で馴染みのないアントルメグラッセの専門店として、日本のスイーツ文化に新ジャンルを創造します。

## ■商品情報（アントルメグラッセ）

アントルメグラッセとは、アイスで作ったリッチなデコレーションケーキの事で、ヨーロッパでは定番商品ですが、最近では日本でも取扱店が増えてきて今後さらにレベルアップが期待される新しいスイーツのジャンルです。  
当店では、常時10種類以上の商品をご用意しています。



商品名：バルードフリユイ

価格：3800円（税抜）

フルーツたっぷりのシャーベットが心に刻む満足感と贅沢感。マンゴーやフランボワーズなど、ボール状のシャーベットはフレッシュなフルーツを濃縮したような味わい。本当に美味しく、いくつでも食べたくなってしまいます。中身はバニラ&イチゴのマーブルアイス、バニラアイスを重ね合わせました。



商品名：コクシネル

価格：3600円（税抜）

フランス産ラズベリーの赤いソースでコーティングしたテントウムシのアントルメグラッセ。中身は甘酸っぱい木苺とイチゴのシャーベット、バニラアイス、イチゴのジュレ、アーモンド生地を重ねています。

# NewsRelease

2015年7月13日 株式会社ケイシイシイ

GLACIEL

## ■商品情報（生グラス）

生グラスとは、北海道の乳製品を中心とした厳選素材をベースに、全国の契約農家さんから分けて頂く旬のフルーツを使い、本場ヨーロッパから輸入した最高の機材と技術をもって作り上げた究極のアイスクリームです。  
専用のテラス席でお召し上がりいただけます。



シングル 450円  
ダブル 550円

※コーンは+100円  
※スペシャリテは+50円  
※テイクアウト可

（写真）

宮崎県坂本農園のプレミアムマンゴーを使った贅沢なシャーベットと、フレーズパッションのダブル。

※価格はすべて税抜きです

## ■商品情報（喫茶メニュー）

カフェでは、当店自慢のアントルメグラッセをはじめ、ここでしか食べられないキュートなミニアントルメグラッセ「アンディヴィデュエル」や「バシュラングラッセ」をゆったりとお楽しみいただけます。



（ドリンク） 560円～

（スイーツ）

3種類の生グラス 900円  
3種類のアントルメグラッセ 1500円  
アンディヴィデュエル 1200円  
バシュラングラッセ 1500円

（ランチ） Aコース 1500円  
Bコース 2500円

※価格はすべて税抜きです

# NewsRelease

2015年7月13日 株式会社ケイセイシイ

GLACIEL

## ■商品情報（その他）

クールスイーツのみならず、ちょっとした手土産からご贈答にご利用いただける各種焼き菓子をご用意しています。

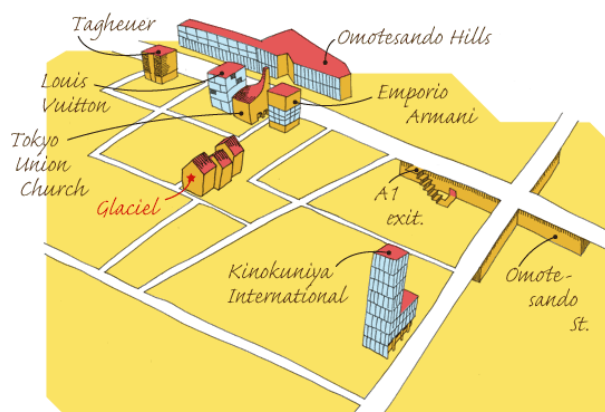


## ■店舗情報

GLACIEL（グラッシエル）表参道本店  
営業時間：11時から19時（喫茶L.O18時）  
お支払い：現金またはクレジットカード  
定休日：年末年始  
席数：テラス席18席 2F喫茶26席

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-2-23  
TEL.03-6427-4666  
FAX.03-6427-4933  
HP：<http://www.glaciel.jp>

アクセス：東京メトロ「表参道駅」A1出口より徒歩3分。「明治神宮前駅」A7出口より徒歩7分。※駐車場はございません。公共交通機関をご利用ください。



## ■本件に関するお問い合わせ

GLACIEL PR事務局／株式会社ケイセイシイ 担当：本間 堀瀬  
TEL 03-6427-4666 FAX 03-6427-4933  
MAIL：[glaciels@letao.co.jp](mailto:glaciels@letao.co.jp)