

Glacier PB

Aset (2700円)



アイスバー10本 (イチゴ、塩/バニラあずき、ピスタチオ、マロン各1本、ラムレーズン、チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各2本)

Cset (4200円)



トリュフグラッセ [4粒入り] 2個 (バニラ1個、チョコ1個)+アイスバー8本 (チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各4本)+チョコレートムースバー3本

B set (3800円)



クーペグラッセ4個 (ピスタチオ&チョコ、バニラ&チョコ、パッションマンゴー&バニラ、イチゴ&バニラ各1個)+アイスバー6本 (イチゴ、塩/バニラあずき、ピスタチオ、マロン、チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各1本)

Dset (5500円)



アイスバー18本 (チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各4本、イチゴ、塩/バニラあずき、ピスタチオ、マロン、ラムレーズン各2本)+チョコレートムースバー2本

- 8月15日(土)までご注文の場合、冷凍梱包代+送料一律1150円とさせていただきます。(北海道、沖縄、離島への配送は、追加料金550円をいただきます)
- 上記期間を過ぎてのご注文の場合、商品代金+冷凍便梱包代440円+冷凍便送料1150~1920円が掛かります。
- 上記セット以外のアイスをご注文の場合、商品代金+冷凍便梱包代440円+冷凍便送料1150~1920円が掛かります。
- 発送はヤマト運輸、お支払はコレクト便、または銀行振込となります。代引き手数料、振込手数料はお客様のご負担となります(銀行振込の場合、振込確認後の発送となります)。

Glacier Set

グラシエセット



バニラ&チョコ

バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイス、スペイン産ココアとカカオマスで作ったソフトで口溶けのよいチョコアイスに、フランボワーズのソースをかけてフルーツを飾りました。



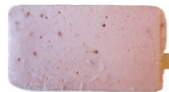
イチゴ&バニラ

イチゴ果肉とミルクで作ったアイス、バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスにイチゴソースをかけてフルーツを飾りました。

Ice Cream Bar

アイスバー

イチゴ



イチゴの果肉とミルクで作ったイチゴミルクバー

塩/あずき



十勝で確かめてきた十勝産大納言小豆と赤穂の塩を加えたミルクバー

ピスタチオ



香り高いシシリア産ピスタチオで作るピスタチオアイスバー

マロン



マロングラッセを刻んで加えたマロンミルクバー

バニラ&チョコ



バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスに、アイスが溶けた後にも存在感が残るようにオリジナルブレンドした、ビター感を抑えたチョコでコーティング

チョコ&チョコ



スペイン産ココアとカカオマスで作った、ソフトで口溶けのよいチョコアイスに、アイスが溶けた後にも存在感が残るようにオリジナルブレンドした、ビター感を抑えたチョコでコーティング

ラムレーズン



ラム酒に漬け込んだラムレーズンの芳醇な香りが広がるラムレーズンアイスバー

Truffe Glacée

トリュフグラッセ



スペイン産ココアとカカオマスで作るソフトで口溶けのよいチョコアイス、バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイス、それぞれアイスが溶けた後にも存在感が残るようオリジナルブレンドしたビター感を抑えたチョコでコーティング、ココアをまぶしました。

Coupe Glacée

クーペ・グラッセ

ピスタチオ&チョコ



香り高いピスタチオのアイスとスペイン産ココアとカカオマスで作るソフトで口溶けよいチョコアイスに、イチゴのソースをかけてフルーツを飾りました。

パッションマンゴー&バニラ



爽やかでねっとりしたパッション&マンゴーのソルベ、バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスにフランボワーズのソースをかけてフルーツを飾りました。

Mousse au Chocolat Bar

チョコレートムースバー



チョコレートムースの新しいカタチチョコムースバーです！口溶けのよいチョコレートムースをオリジナルブレンドのビター感を抑えたチョコでコーティング、ヌガティーンを散らしました。

*冷凍のままアイスクリームとして、また、冷蔵庫で少し解凍し、ムースとしてもお召上がりいただけます。解凍してお召上がりになる場合、賞味期限は、解凍後冷蔵で2日です。

Chocolatier
La Pierre Blanche
ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ

元町店: 神戸市中央区下山手通4丁目10-2 TEL&FAX 078-321-0012
須磨店: 神戸市須磨区行幸町3-4-43 TEL&FAX 078-731-2811

[http:// www.la-pierre-blanche.com](http://www.la-pierre-blanche.com)

*トマトケチャップ、ハーブスパイスオイルにつきましては、今季は製造いたしません。ご了承くださいませようお願いします。