いわた散歩
よかもん

会議所NEWSの
編集部が街で見つけた
“よかもん”をご紹介♪

yokamon 2

サブレとアイスの
絶妙なマリアージュ
サブレ アイスサンド

今年も本格的な夏が到来こうも暑いと、なにかひんやりした甘いものが食べたくなります…ということで訪れたのは、なんと珍しいアイスケーキの専門店、「glacier ALICE（グラッシェ・アリス）」！

さて、店内のショーケースには、見た目も可愛らしいデザートが並びます。中でも今回お届けしたいのは、衝撃の美味しさ「サブレアイスサンド」！ あまりの人気に品薄状態で、今は予約が必須だそう。一口食べると、バターが香るサクサクサブレと濃厚なアイスに思わず笑顔がこぼれます 食べ進めると、フランボワーズのジャムが 程よい酸味が飽きさせません アイスなので、半分食べて残りはまた今度、と、楽しみをとっておけるのも嬉しいところ。ただきっと、あまりの美味しさにぺろりと平らげてしまいますよ 手土産にも喜ばれること間違いなし この夏、皆さんにもぜひ味わっていただきたいです

サブレアイスサンド
¥320（税別）

glacier ALICE（グラッシェ・アリス）はアントルメ・グラス（アイスケーキ）の専門店として九州初、福岡の地にオープンいたしました。生アイス、ジェラートを洋菓子風にアレンジしたデコレーションアイスケーキの製造販売の専門店です。一つ一つ丁寧に手作りしており、アルコールを一切使用していませんので、女性やお子様にも安心してお召し上がりいただけます。

私たちが作るケーキのクリームは、“アイス仕立てで冷たく凍らせたまま食べる”というglacier ALICE独自の製法のもと開発しました。今までホテルでしか味わえなかったリッチなデコレーションアイスケーキ、洋菓子とアイスクリームをドッキングした当店の「アントルメ・グラス」を、多くの皆様に知っていただきたいです。

シェフ 宮本英男さん

more info

練乳アイスと苺クリームを苺で閉じ込めた、ジャルダン・ド・フレーズ。味はもちろんのこと、この綺麗な見た目にうっとりです。

デザートアイスケーキは１個あたりなんと約74キロカロリー！バターを使わないので、普通の洋菓子の1/3のカロリーです。ひんやり冷たいのにスポンジがしっとり。低カロリーとは思えない満足感と高級感です。

glacier ALICE
（グラッシェ・アリス）
☎092-409-5344
福岡市博多区住吉4-2-15
住四ビル105
㈫11:00～20:00
㈭木曜　Ⓟなし

ホームページ

本誌限定特典 福岡商工会議所会員証ご提示で、アマンディーヌを１つプレゼント！【2018年7月31日までの特典です】