



お店の味をそのまま お家でソフト

2019年札幌市北区太平にオープンしたCIELーシエルー。

日本人唯一の国際コンテスト2冠のジェラートマエストロ高田聡氏（網走ジェラテリアRimo）が監修するソフトクリームをカルピジャーニ製最高級マシンで丁寧に製造し、高性能ショックフリーザーで急速冷凍することにより、お店の味をそのままお楽しみ頂けるよう開発しました。

ベーシック商品



パール

北海道産ミルクや厳選素材を贅沢に使用した真珠の様な舌触りのパール(ミルク味)。



ショコラ

イタリアドモリー産カカオを贅沢に使用し、フルーティーに仕上げた少し大人のチョコ味。



ミックス

パールとショコラのミックスは、飽きのこないさっぱりとした仕上がり。



カスタム商品



アーモンドチョコ

ソフトクリームのトッピングと言えば、チョコとクラッシュローストアーモンド。



ピスタチオ

当店自慢のパールソフトクリームと薫り高いピスタチオソースの絶妙なハーモニー。



くるみショコラ

大人味のショコラとほろ苦いローストくるみのマリアージュ。



黒蜜きなこ

黒蜜ときな粉は相性抜群。パールソフトクリームとの絶妙な組み合わせ。



黒ごま

パールソフトクリームに黒ごまペーストとすりごまをトッピングした和風アレンジ。

CIEL

ー シエルー

Since 2019

ciel-web.com

