HOW TO ORDER ご注文の流れ

店舗を選ぶ

OTARU

小樽洋菓子舗ルタオ本店
047-0027 小樽市堺町7番16号
9:00-18:00　0120-31-4521（フリーダイヤル）

エキモルタオ
047-0032 小樽市稲穂3丁目9番1号 サンビルスクエア1F
10:00-18:00　0120-31-4521（フリーダイヤル）

SAPPORO

ルタオ大丸札幌店
060-0005 札幌市中央区北5条西4丁目7 大丸札幌店B1F ほっぺタウン内
10:00-20:00　050-5497-8338

CHITOSE

ドレモルタオ
066-0043 千歳市朝日町6丁目1番1号
10:00-17:00　0123-23-1566

クリスマス期間中のご注意事項（12/23～25）
- 営業時間が変更になる場合がございます。
- 通常のホールケーキの取り扱いがございません。

予約する

ご予約受付期間 10.1（火）→ 12.15（日）

ウェブサイト：https://www.letao-brand.jp/lp/xmas/

ルタオ店頭：上記の店舗情報をご確認の上、ご来店ください。

お電話：0120-666-840［受付時間 9:00-18:00］
※社会情勢により変更の可能性有

注意事項
- 数量に達し次第、ご予約期間中でも受付を終了する場合がございます。
- クリスマスケーキ・オーナメントのデザインは変更になる場合がございます。
- 商品の変更・キャンセルは12月15日までにお願いいたします。

支払う

ルタオ大丸札幌店	・店頭支払い（12月15日までの先払いとなります）
小樽洋菓子舗ルタオ本店 エキモルタオ ドレモルタオ	・WEB支払い（WEB購入に限り、クレジットカードのみ） ・店頭支払い（12月15日までの先払いとなります）

受け取る

お受け取り期間 12.23（月）→ 25（水）

大丸札幌店・お渡し特設会場のご案内 場所＝大丸札幌店1F南西口 / 時間＝10:00-19:00

注意事項
- クリスマスケーキは**12月15日までの事前お支払い**となります。
  期日内にお支払いいただけない場合はキャンセルとなりますため、ご注意ください。
- クリスマスケーキのお渡し場所、時間は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

お問い合わせ：xmas_info@letao.co.jp

www.letao.jp

2024

Nostalgic Modern.
LeTAO
＊Northern Sweets Manner＊



LeTAO CHRISTMAS CAKE COLLECTION



幸せが、降りつもる。

年に一度の日だから、プレミアムな時間を贈りたい。
そんな思いでつくりあげた、ルタオのクリスマスケーキ。
北海道はもちろん、世界中で探し求めた素材を、
おいしく、美しく、華やかに仕立てました。

食べた瞬間から、幸せを感じてほしい。
その笑顔を思い浮かべながらケーキをつくることが、
私たちのいちばんの幸せ。

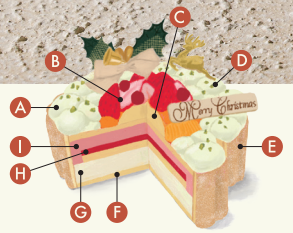
今年も特別な時間に、たくさんの幸せが降りつもることを願って。
メリー・クリスマス。

CHRISTMAS CHARLOTTE

クリスマスシャルロット

オレンジ、岡山県産の清水白桃、いちご、
赤すぐりを飾って、クリスマスらしく華やかに。
さわやかないちごのムースや果肉入りソース、
やさしい甘みのミルクムースをスポンジで包んで。
フルーツのおいしさがたっぷり感じられるケーキです。





A ルタオオリジナル生クリーム　B いちご・清水白桃・赤すぐり・オレンジ
C カスタードクリーム　D ピスタチオ　E ビスキュイ　F スポンジ
G ミルクムース　H いちご果肉入りソース　I いちごムース

商品コード	号	サイズ	価格
D-5	5号	直径：15cm 高さ：約5.5cm	¥6,480 本体価格¥6,000

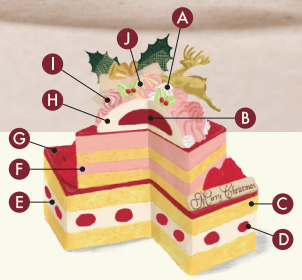
アレルギー：小麦　卵　乳成分　オレンジ　大豆　もも　ゼラチン

NOËL AU FRAISE LUXUEUSE - BELLE FLEUR -

贅沢苺のクリスマス　-ベルフルール-

下はやさしい甘さのフレジエクリーム、
粒感あるいちごコンポートをふわふわのスポンジで挟んで。
上は甘酸っぱいいちごのムースとスポンジを重ねて。
トップは、いちごジュレをフロマージュムースで包み、
クリームでお花を絞りました。いちごを贅沢に味わえます。





A ルタオオリジナル生クリーム　B いちごジュレ　C スポンジ　D いちごコンポート
E フレジエクリーム　F いちごムース　G グラサージュルージュ
H フロマージュムース　I ベリークリーム　J バタークリーム

商品コード		
E-5	上段8cm角 / 下段14cm角 高さ：約12cm	¥8,640 本体価格¥8,000

アレルギー　小麦　卵　乳成分　大豆　りんご　ゼラチン

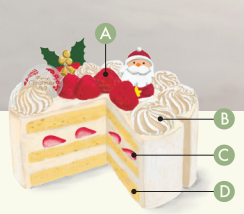
STRAWBERRY CHRISTMAS

苺のクリスマス

ミルクのふくよかな味わいと、ふんわり食感のスポンジ、
ジューシーないちごの定番ケーキ。ルタオ自慢の
オリジナル北海道産生クリームをふんだんに絞って。



写真は5号サイズです。



Ⓐ いちご Ⓑ ルタオオリジナル生クリーム Ⓒ スライスいちご Ⓓ スポンジ

商品コード				
A-4	4号	直径：12cm 高さ：約6.5cm	¥4,212 本体価格¥3,900
A-5	5号	直径：15cm 高さ：約6.5cm	¥5,292 本体価格¥4,900

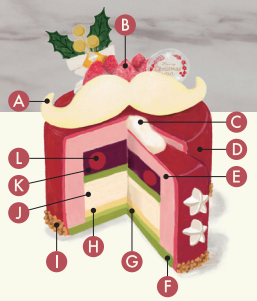
アレルギー 小麦 卵 乳成分 大豆 ゼラチン

SANTA CLAUS

サンタクロース

いちごレアチーズムース、フランボワーズの果肉入りジュレと
サクサクのピスタチオフィアンティーヌがアクセント。
カットするとクリスマスカラーが楽しめるのもポイントです。





Ⓐ ホワイトチョコ Ⓑ いちご Ⓒ ルタオオリジナル生クリーム
Ⓓ グラサージュルージュ Ⓔ いちごレアチーズムース Ⓕ ピスタチオジョコンド
Ⓖ ピスタチオフィアンティーヌ Ⓗ スポンジ Ⓘ アーモンドダイス
Ⓙ ホワイトチョコムース Ⓚ ベリージュレ Ⓛ フランボワーズ

商品コード			
F-4	4号	直径：12cm 高さ：約7cm	¥5,400 本体価格¥5,000

アレルギー 小麦 卵 乳成分 アーモンド 大豆 りんご ゼラチン

CHRISTMAS DOUBLE

クリスマスドゥーブル

ベイクドチーズとマスカルポーネムースの2層仕立て。
甘さひかえめでコクのある味わい、チーズと生クリームで
ミルク感もたっぷりある、ルタオを代表するケーキです。



写真は5号サイズです。



A クラム　B いちご　C ルタオオリジナル生クリーム　D マスカルポーネムース
E ベイクドチーズ　F スポンジ



商品コード				
B-4	4号	直径:12cm 高さ:約4cm	¥4,104 本体価格¥3,800	



商品コード				
B-5	5号	直径:15cm 高さ:約4cm	¥5,292 本体価格¥4,900	

アレルギー　小麦　卵　乳成分　大豆　ゼラチン

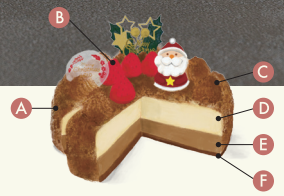
CHRISTMAS CHOCOLAT DOUBLE

クリスマスショコラドゥーブル

芳醇なチョコレートを使ったショコラベイクドチーズと
ミルクの風味豊かなマスカルポーネムース。
チョコレートもチーズも、両方楽しみたい方に。



写真は5号サイズです。



A ショコラクラム　B いちご　C チョコクリーム
D マスカルポーネムース　E ショコラベイクドチーズ　F チョコスポンジ



商品コード				
C-4	4号	直径:12cm 高さ:約4cm	¥4,104 本体価格¥3,800	



商品コード				
C-5	5号	直径:15cm 高さ:約4cm	¥5,292 本体価格¥4,900	

アレルギー　小麦　卵　乳成分　大豆　ゼラチン

FORÊT DE CHOCOLAT

フォレドショコラ

少しビターで濃厚な、大人のチョコレートケーキ。
異なる風味のチョコムース、ヘーゼルナッツペースト入りガナッシュ、
アクセントにはフランボワーズ。ナッツの食感も絶妙です。





A ショコラクリーム　B キャラメルクリーム　C ガナッシュ
D グラサージュショコラ　E 60%カカオムース　F 70%カカオムース
G カラメルミルクチョコムース　H チョコスポンジ　I ノワゼットガナッシュ
J フランボワーズジャム　K キャンディングピーカン　L フランボワーズブリゼ

商品コード			
H-4	4号	直径:12cm 高さ:5cm	¥5,292 本体価格¥4,900

アレルギー　小麦　卵　乳成分　大豆　ゼラチン

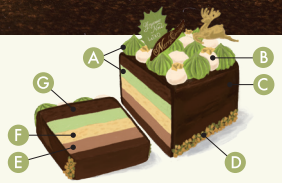
CADEAU DE PISTACHE

カドードゥピスターシュ

ふんわりしたショコラスポンジとはちみつ入りプレーンスポンジに、
ローストの異なるピスタチオクリームで味に深みを。
雪の森のような美しい見た目も、高級感を引き立てます。



A ピスタチオクリーム　B ルタオオリジナル生クリーム　C ガナッシュ
D ピスタチオダイス　E ショコラピスタチオクリーム　F はちみつ入りスポンジ
G チョコスポンジ



商品コード			
G-4	4号	縦9cm / 横10cm 高さ:8cm	¥4,968 本体価格¥4,600

アレルギー　小麦　卵　乳成分　アーモンド　大豆　マカダミアナッツ

※ はちみつが使用されています。
1歳未満の乳児には食べさせないでください。

11月1日頃販売開始予定



LeTAO WINTER BOX

ルタオ ウィンターボックス

人気の商品を詰め込んだ、冬限定のデザインボックス。チーズやショコラを使った、ルタオの技が光る焼菓子を楽しんで。

¥3,240 [本体価格 ¥3,000]

- パルミジャーニー:4枚
- まあるショコラブラン:3枚
- まあるガトーノワール:2枚
- ガレルタオ:各2枚(塩バター・ラムレーズン・バターココア・チーズ)

LANGUE DE CHAT ASSORT WINTER

ラングドシャアソート ウィンター

チーズクッキーにチーズチョコを挟んだフロマージュと、ミルク風味のチョコを挟んだフロマージュミルクの2種。チーズとチョコの絶妙なおいしさです。

18枚入 **¥2,268** [本体価格 ¥2,100]

- 小樽色内通りフロマージュ:9枚
- 小樽色内通りフロマージュミルク:9枚

26枚入 **¥3,240** [本体価格 ¥3,000]

- 小樽色内通りフロマージュ:18枚
- 小樽色内通りフロマージュミルク:8枚

11月1日頃販売開始予定



FROZEN CAKE GIFT

離れて暮らすひとにも、ルタオのクリスマスを。
冷凍のケーキだから、全国各地に配送が可能です。

ONLINE SHOP PAGE
通信販売ページも、
ぜひご利用ください。
https://www.letao.jp/category/CHRISTMAS

PÈRE NOËL
ペールノエル



冷凍便



マスカルポーネムースのミルク感と
いちごの甘酸っぱさが絶妙な、
定番のクリスマスケーキです。

商品コード	号	サイズ	価格
I-1	4号	直径:12cm 高さ:3.5cm	¥3,100 本体価格¥2,871

RENNE CHOCOLAT
レンヌショコラ



冷凍便



味わいの異なるチョコレートを
使った3種のムース。
香ばしさのあるクリームとあわせて味に深みを。

商品コード	号	サイズ	価格
I-2	4号	直径:12cm 高さ:4.2cm	¥3,100 本体価格¥2,871

NOËL PISTACHE
ノエルピスターシュ



冷凍便



2種のピスタチオを使ったムースとクリーム。
香ばしさとまろやかさに、
甘酸っぱいグリオットチェリーでアクセント。

商品コード	号	サイズ	価格
I-3	4号	直径:15cm 高さ:4.8cm	¥4,104 本体価格¥3,800

DOUBLE FROMAGE DE NOËL
クリスマスドゥーブル5号



冷凍便



一番人気のケーキをクリスマス仕様に。
北海道産生乳を使ったオリジナル生クリームと
チーズが織りなす、ミルク感とコクが絶妙です。

商品コード	号	サイズ	価格
I-4	5号	直径:15cm 高さ:4cm	¥4,428 本体価格¥4,100

※オーナメントは別添となります。