

Doremo

Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

パティシエがこだわりぬいた、

自慢のスイーツをご用意いたしました。

あわ雪のようなくちどけのパンケーキをはじめとし、

じゅわっと完熟のような食感のフレンチトーストや、

上から下までこだわりを詰め込んだパルフェなど、

当店でしか味わえない一皿を追求しました。



パンケーキ・フレンチトースト・パルフェ・ケーキ etc

DESSERTS

*Ricotta
Cheese*



チー
ズ
の
魔
法
、
一
瞬
の
口
ど
け
。

Cheese Magic

当店のパンケーキは、
深い味わいと
あわ雪のようにとける口どけが特徴です。

リコッタチーズとクリームチーズの
2種類のチーズを使用した生地を、
ひとつひとつ丁寧に
焼き上げています。

Cream Cheese



PANCAKE

口どけの秘密は繊細な生地づくりにあります。

考え抜かれたベストなレシピから

生まれる生地は、

実は毎日一定の工程ではありません。

その日の気温や湿度の変化による

メレンゲの立ち具合や、

季節の移り変わりによる

ニワトリの体調変化がもたらす

卵の濃さの変化など目には見えない

微妙な変化を敏感に感じ取って、

常に生地に細かい調整を

しながら焼き上げています。

これは、パティシエだからこそ

できる技なのです。



大切なお客様には、もっとも美味しい状態で

お召し上がりいただきたく、

ご注文をいただいてから生地を作り始めます。

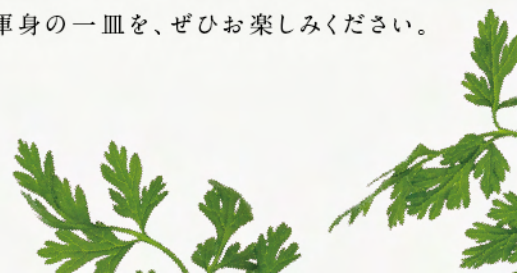
ひとつひとつの素材と対話しながら、一枚一枚じっくりと焼き上げるため、

25分程のお時間をいただいております。

また、一層の美味しさを演出するアイスクリームや生クリーム、

ソースなどの全てに、一切の妥協無く、こだわり抜いてお作りしています。

ルタオパティシエ渾身の一品を、ぜひお楽しみください。



PANCAKE

Monthly menu



ナッティハニーヨーグルト

ザクザク食感のクルミやアーモンド、バナナをキャラメリゼし、さっぱりとしたヨーグルトシャンティと合わせた今月限定の一皿です。
華やかな甘い香りのハニーソースをかけることで、ナッツやバナナが引き立ちます。
ミルクィな練乳アイスや優しい甘さのはちみつアイスと一緒に楽しみください。

ドリンクセット 税込¥2,013 / 単品 税込¥1,650

パンケーキはご注文いただいてから作り始めるこだわりの商品の為、お時間をいただいております。ご了承ください。

Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー・
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー・
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー・
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・パイ
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー・
(ICE)



・オレンジジュース・
(ICE)



PANCAKE

Monthly menu

定番
人気



ハニーバター

あわ雪のようなパンケーキの上にコクのあるバニラアイスと、
たっぷりの削りバターをトッピング。
花の香りをたっぷり含んだ温かいハニーソースをかけ、
香り豊かな発酵バターを溶かしながらお召し上がりください。

ドリンクセット 税込¥1,687 / 単品 税込¥1,324

※こちらの商品にははちみつを使用しておりますので、お子様のお召し上がりはお気を付けてください。



チョコと苺のモンブラン

甘酸っぱい苺とチョコの風味が織りなす、
深い味わいのモンブランが主役のパンケーキです。
生チョコをふりかけ、苺ですっきりと、
さらにコク深いチョコソースをたっぷりかけて召し上がりください。

ドリンクセット 税込¥2,013 / 単品 税込¥1,650



とろける苺ショート

たっぷりの苺にとろける生クリームを合わせた、
まるでショートケーキのようなパンケーキ。
甘酸っぱい苺ソースと爽やかなベリーソルベの酸味に、
コクのある練乳アイスと生クリームを掛け合わせ、素材の味わいを引き立たせました。

ドリンクセット 税込¥2,123 / 単品 税込¥1,760



ドレモオリジナル

パンケーキの味わいを引き立たせるよう、
生クリームには北海道産マスカルポーネチーズを加え、
深いコクとさっぱりとした甘さをプラス。
ミルクアイスには美瑛牛乳を使用し、ミルク感たっぷりに仕上げました。

ドリンクセット 税込¥1,463 / 単品 税込¥1,100

パンケーキはご注文いただいてから作り始めるこだわりの商品の為、お時間をいただいております。ご了承ください。

Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー・
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー・
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー・
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・バイン
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー・
(ICE)



・オレンジジュース・
(ICE)



PARFAIT

Monthly menu



苺タルトパルフェ

甘酸っぱい苺やサクサク食感のアーモンド生地とシュトロイゼル、なめらかなクリームで苺タルトのような味わいを表現したパルフェです。ベリーアイスでさわやかな酸味をプラスし、さらにベリーソースとレモンジュレをしのばせ、すっきりとした余韻に仕上げました。

ドリンクセット 税込¥1,848 / 単品 税込¥1,485

Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー・
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー・
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー・
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・パイナップル
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー・
(ICE)



・オレンジジュース・
(ICE)



PARFAIT

Regular menu



ドゥーブルフロマージュパルフェ

ルタオ1番人気のドゥーブルフロマージュをパルフェにアレンジ。

ふわふわとしたスポンジをくぐると程よい甘さのマスカルポーネクリーム、その中にチーズアイスとベイクドチーズを忍ばせました。
中層には苺のシャーベットと苺のダイスを入れ、2種のチーズと苺のマリアージュをお楽しみいただけます。

ドリンクセット 税込¥1,683 / 単品 税込¥1,320

Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・バイン
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー
(ICE)



・オレンジジュース
(ICE)



CAKE SET

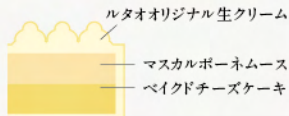
Monthly menu

ケーキセット

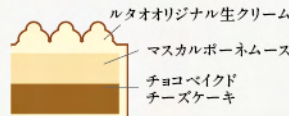
お好きなケーキとドリンクをおひとつお選びください。

ドリンクセット 税込 ¥1,100

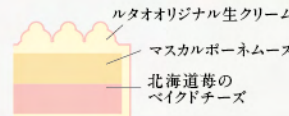
ドゥーブルフロマージュ



ショコラドゥーブル



フリーズドゥーブル～北海道苺～



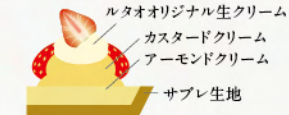
ガトーフリーズ



ガトーフリーズショコラ



タルト・オ・フリーズ



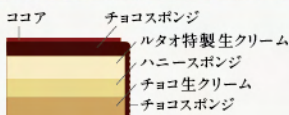
モンブラン



フルーツロール



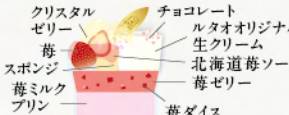
ショコラショコラ



苺のモンブラン



ミルキーブディング～ストロベリー～



Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー・
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー・
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー・
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・バイン
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー・
(ICE)



・オレンジジュース・
(ICE)



FRENCH TOAST

Regular menu



フロマージュのフレンチトースト

ふわりとした口どけなめらかな食パン“フロマージュ”を使用したフレンチトーストです。

卵とマスカルポーネで絶妙な甘味と濃さに調整したアパレイユを、

12時間以上たっぷりと染み込ませた食パンに、低温でじっくりと火をいれてから高温で焼き目をつけ、外はカリッと、中はふわっととろける食感に仕上げました。程よい甘さのバニラアイスとほのかな甘味のルタオ特製生クリーム、香り豊かな発酵バターをトッピングし、口どけなめらかな食パンのフロマージュと合わせました。

パティシエとブーランジェが揃うドレモルタオだからこそ完成した驚きのフレンチトーストです。

ドリンクセット 税込¥1,848 / 単品 税込¥1,485

Drink Set ドリンクセットのお飲物はこちらからお選びください。

・氷温熟成コーヒー・
(HOT/ICE)
※HOTのみおかわり自由



・ドレモ限定ブレンドティー・
(HOT/ICE)
アップル・オレンジ・アールグレイ・ミント
4種をブレンドした紅茶



・季節のブレンドティー・
(HOT/ICE)
レモン・キャラメル・バイン
3種をブレンドした紅茶



・コールドクレマコーヒー・
(ICE)



・オレンジジュース・
(ICE)



DOREMO SEASONAL SET

Monthly menu

季節限定の
パスタとパンケーキを
お楽しみいただける
ペアセット。



- ・パンケーキ ナッティハニーヨーグルト
- ・ジャージーゴードチーズのポロネーゼ
- ・帆立とズワイガニのトマトクリーム生パスタ
- ・下記より好きなお飲物 お2つ

サラダ付 税込¥4,950

お飲物はこちらからお選びください

・氷温熟成コーヒー (HOT/ICE) ※HOTのみおかわり自由 ・ドレモ限定ブレンドティー (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)
・コールドクレマコーヒー ・カフェインレスコーヒー ・ミルク (HOT/ICE) ・オレンジジュース ・リンゴジュース

Doremo

Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

産地や旬にこだわった食材を、

当店のシェフが腕によりをかけて北のイタリアンに仕上げました。

人気のビーフストロガノフや、

北海道産小麦「ゆめちから」を使用した生パスタ、

旬の食材を使用したプレートなど、

素材の味わいをいかしたお料理をお楽しみください。



ビーフストロガノフ・生パスタ・プレート etc

FOODS

BEEF STROGANOFF

Regular menu

人気のビーフストロガノフがバージョンアップ!

人気のビーフストロガノフがバージョンアップしました。

より味わい深くするために柔らかで旨味の深い国産牛フィレ肉を選びました。

1頭の牛からほんのわずか(3%)しかとれず、きめの細かい肉質でとてもやわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴のフィレ肉。


そのフィレ肉をふんだんに入れ、柔らかさを保つため丁寧に下処理をしています。

北海道バターでじっくり炒め甘みを引き出した玉ねぎ・香り豊かな十勝産マッシュルームと一緒に特製デミグラスソースで煮込みました。

当店シェフが腕によりをかけた一品です。



人気の
定番
メニュー

 当店のごはんは黒米入りです。

ビーフストロガノフオムライス

特製デミグラスソースと牛フィレ肉の味わいが一体となったコクのある甘味のビーフストロガノフに、

羊蹄山麓にある「石川養鶏所」のこだわりの卵にオリジナル生クリームをブレンドしました。

ビーフストロガノフと卵の重なりあうコクをお楽しみいただける一番人気のオムライスです。

サラダ付 税込¥1,469

・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。

・大盛りは税込¥165でご注文いただけます。

BEEF STROGANOFF

Regular menu



ビーフストロガノフ～生パスタ～

ドレモルタオ自慢のビーフストロガノフにトマトを加え、生パスタと合わせました。
牛肉と煮込んだ素材のコク、玉ねぎの甘さにトマトの酸味が調和。
ルタオオリジナル生ホイップクリームが一層クリーミーにまとめます。

サラダ付 税込¥1,329

サイドメニュー

自家製パン 税込¥220

※これらの商品にはちみつを使用しておりますので、お子様のお召し上がりはお気を付けください。

- ・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。
- ・パスタの大盛りは税込¥165でご注文いただけます。

FRESH PASTA

Monthly Special menu



北海道産小麦粉「ゆめちから」
100%使用のルタオでしか食べられないオリジナルパスタ麺。
モチモチの食感を楽しんでいただけるタリオリーニです。



帆立とズワイガニのトマトクリーム生パスタ

ホタテとズワイガニを贅沢に使用したトマトクリームの生パスタです。
爽やかな酸味のトマトソースにルタオオリジナル生クリームを合わせ濃厚に仕上げたトマトクリームに、
カニ味噌を加え、魚介の味わいとコク深さをプラス。
小樽産のホタテは燻製することで芳醇な香りをまとうせ、素材の旨みを引き立てました。

サラダ付 税込¥1,760

・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。
・パスタの大盛りは税込¥165でご注文いただけます。

FRESH PASTA

Monthly menu



北海道産小麦粉「ゆめちから」

100%使用のルタオでしか食べられないオリジナルパスタ麺。
モチモチの食感を楽しんでいただけるタリオリーニです。

(道産)あさりのコクバター 生パスタ

旬の北海道産あさりと
コク深いバターが食欲をそそる、
風味豊かな生パスタです。

北海道産のあさを白ワインで蒸し焼きのようにすることで、
たっぷりのバターで仕上げたクリーミーで
柔らかなコクのソースがマッチします。

サラダ付 税込¥1,485



ドレモオリジナルビスク ～有頭エビと帆立～

香ばしくグリルした有頭エビと、
肉厚な帆立が主役のビスク生パスタです。
エビの旨味が凝縮したビスクソースがパスタと絡み合い、
一口で魚介の旨味が口いっぱいに広がります。

サラダ付 税込¥1,650



ジャージーゴーダチーズの ボロネーゼ

風味の良いトマトのボロネーゼに、
十勝加藤牧場のジャージーゴーダチーズを
贅沢に削って仕上げた生パスタをご用意いたしました。
トマトの程よい酸味とチーズのコクが絡み合い、
まろやかな味わいをお楽しみいただけます。
洞爺産長芋のシャキッとした食感がクセになる一皿です。

サラダ付 税込¥1,540



・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。
・パスタの大盛りは税込¥165でご注文いただけます。

PLATE

Monthly menu



スペシャルティ 特製オニオングラタンスープ

じっくりと甘みを引き出した玉ねぎに風味豊かなコンソメを合わせ、
ジャージー牛乳を使用したゴーダチーズでコク深さをプラス。
奥深く芳醇な、特別なスープに仕上げました。

サラダ付 税込¥1,320

サイドメニュー

自家製パン 税込¥220

※こちらの商品にはちみつを使用しておりますので、お子様のお召し上がりはお気を付けください。

・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。

PLATE

Kids menu



キッズプレート

お子様用のバラエティプレート。
フライドポテトやチキンライスなどお子様のお好みに合うメニューを
ワンプレートに集めました。

税込¥712

※小学生までのお客様にご注文いただけます。

お子様用ドリンク

キッズりんごジュース 税込¥220

キッズオレンジジュース 税込¥188

サイドメニュー

自家製パン 税込¥220

※こちらの商品にはちみつを使用しておりますので、お子様のお召し上がりはお気を付けください。

・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。

DRINK

Regular menu



茶葉の販売を行っております。お気軽にお問合せくださいませ。

ドレモルタオオリジナル
フレーバーの紅茶が完成しました。

ドレモオリジナルブレンドティー
Do Rest More～アップルミント～

アップル・オレンジ・アールグレイ・ミントをブレンドしたドレモで過ごす穏やかな時間をイメージした限定ブレンド。

〈HOT/ICE〉税込¥770

COFFEE

コーヒー



まろやかなマンデリンをメインに酸味・コク・甘い香りが調和よくブレンドされ、食事にもスイーツにもよく合う味わいです。

氷温熟成コーヒー〈HOT/ICE〉

※HOTのみおかわり自由

税込¥660

COLD CREMA COFFEE

コールドクレマコーヒー



氷温熟成珈琲の味わい深い甘みや上品な苦みを引き立たせ、ワンランク上の美味しさをお楽しみいただけます。

税込¥770

DECAF COFFEE

カフェインレスコーヒー

カフェインを97%除去した生豆を、輸送から国内保管まで鮮度管理を行い、“カフェインレス感ゼロ”を目指した高い香味レベルが特徴です。コロンビアならではの豊かなコクとエチオピア特有の甘い香りを引き出しました。

税込¥660

TEA

紅茶



ベースの茶葉となるヌワラエリアはスリランカ中央山脈のもっとも標高の高い地域で採れ、爽やかな香りとデリケートな味わいが特徴です。当店のフレーバーティーは、全て天然成分から抽出したフレーバーを使用しています。ストレートでお楽しみください。



季節のブレンドティー〈HOT/ICE〉

〈レモン・キャラメル・パイン 3種のブレンド〉

税込¥770

アールグレイ〈HOT/ICE〉税込¥770



茶葉の販売を行っております。お気軽にお問合せくださいませ。

OTHER

その他のドリンク



ハートランドビール 税込¥770

カフェラテ〈HOT/ICE〉 税込¥770

ミルク〈HOT/ICE〉 税込¥660

オレンジジュース〈HOT/ICE〉 税込¥660

りんごジュース〈HOT/ICE〉 税込¥660

ジンジャーエール 税込¥770

・フードメニューご注文のお客様は、ドリンクメニューのドリンクを300円引きでご注文いただけます。

AFTERNOON TEA

Seasonal menu

完全予約制・数量限定・平日のみ〈15:00から〉

※キャンセルやご変更は2日前まで、ご予約はお電話のみ



ドレモプレミアムアフタヌーンティー ～苺とピスタチオ～

苺とピスタチオが織りなす特別なアフタヌーンティー。シェフとパティシエが腕によりをかけ、1つ1つ丁寧に仕上げました。
春の日差しに包まれながら、期間限定の味わいをお楽しみいただけます。

2名様サイズ 税込¥6,000

お飲物はこちらからお選びください

・氷温熟成コーヒー (HOT/ICE) ※HOTのみおかわり自由 ・ドレモ限定ブレンドティー (HOT/ICE) ・季節のブレンドティー (HOT/ICE)
・アールグレイ (HOT/ICE) ・コールドクレマコーヒー ・カフェインレスコーヒー ・オレンジジュース