表記価格は
全て税込価格と
なります。

Pathos（パトス）通信

7 July

小樽堺町通りの大型店舗
情熱の意味を介する“ルタオパトス”の
限定スイーツやフードメニュー

Produce by LeTAO PATHOS
朝限定スイーツ

2F

Dolce Millefeuille
ドルチェミルフィーユ

賞味期限10分。焼き立てだから体験できるおいしさを、
小樽の美しいガラス作品と共にお届けいたします。

10年熟成のバニラエッセンスを使用したカスタードクリームは、コクと風味がより引き立ち、
ホッとするような優しく柔らかい甘さをお楽しみいただけます。

ドリンク付 税込¥2,300

☀

2F

Pathos Pasta
パスタ

Fresh Pasta with Sea Urchin from Hokkaido

北海道産ウニの生パスタ

ウニの旨みがぎゅっと凝縮された濃厚なソースには、オリジナル生クリームを合わせてコクをプラス。
もちもちとした食感の生パスタと絡み合います。

サラダ付 税込¥2,800

Vongole Bianco with Hokkaido Clams

北海道産浅利のボンゴレビアンコ

北海道産の浅利や、赤海老などの魚介の旨みを活かしたパスタです。
白ワインで蒸すことで、より浅利の旨みと風味を引き立たせ、食欲をそそる味わいです。

サラダ付 税込¥1,870

Puttanesca with Octopus and Bell Peppers

タコとパプリカのプッタネスカ

トマトソースの程よい酸味、オリーブとアンチョビの塩味がパスタに絡み合うプッタネスカです。
夏が旬のさっぱりとしたパプリカを中心に、食感のアクセントにタコをトッピング。

サラダ付 税込¥1,540

☀

2F

Pathos Sweets
スイーツ

Hokkaido Red-fleshed Melon Parfait

北海道産赤肉メロンパフェ

ジューシーで華やかな甘みが広がる旬の北海道産赤肉メロンを使用した夏限定のパフェです。
芳醇な北海道産メロンとメロンアイスからはじまり、食感のアクセントにグラノーラをトッピング。
中層に口どけなめらかなメロンミルクプリンと生クリームを重ねました。
下層にはオリジナル赤肉メロンソースに、爽やかな味わいのメロンサイダージュレをしのばせ、
後味さっぱりに仕上げています。

ドリンク付 税込¥1,890

FuwaToro Fromage Soufflé Tropical Mango

ふわとろフロマージュスフレ～トロピカルマンゴー～

ふわふわで口どけの良いフロマージュスフレを土台にルタオオリジナル生クリームと
北海道産チーズソースを合わせた特製チーズシャンティ、マンゴーソース、オレンジソースを合わせました。

ドリンク付 税込¥1,760

☀

1F

Miaulait
ハニーミルクケーキ ミオレ

ジャージーミルクを使用したジャム、北海道産蜂蜜を使用した
バタークリームをふわっと仕上げたブッセ生地でサンドした、
まるでケーキのような味わいの変化と贅沢感があふれるスイーツです。

4個入 税込¥1,296 / 6個入 税込¥1,944

☀

1F

Take Out Sweets
テイクアウトスイーツ

Venezia Rendez-vous Mascarpone brûlée

ヴェネチアランデヴー(ミニ)

プリンのようになめらかな食感のブリュレ「ヴェネチアランデヴー」のミニサイズ。
表面をキャラメリゼし、パリパリした食感をお楽しみいただけます。

1個 税込¥430

Petit Coupe de Fromage Mango

プティ カップ デ フロマージュ ～マンゴー～

優しい甘さのミルク、濃厚なチーズ、風味豊かなマンゴーのアンサンブルを
お楽しみいただける夏限定のカップスイーツ。

税込¥800

Petit Coupe de Fromage Strawberry

プティ カップ デ フロマージュ ～ストロベリー～

優しい甘さのミルク、濃厚なチーズ、甘酸っぱい苺のアンサンブルをお楽しみいただける
夏限定のカップスイーツ。

税込¥800

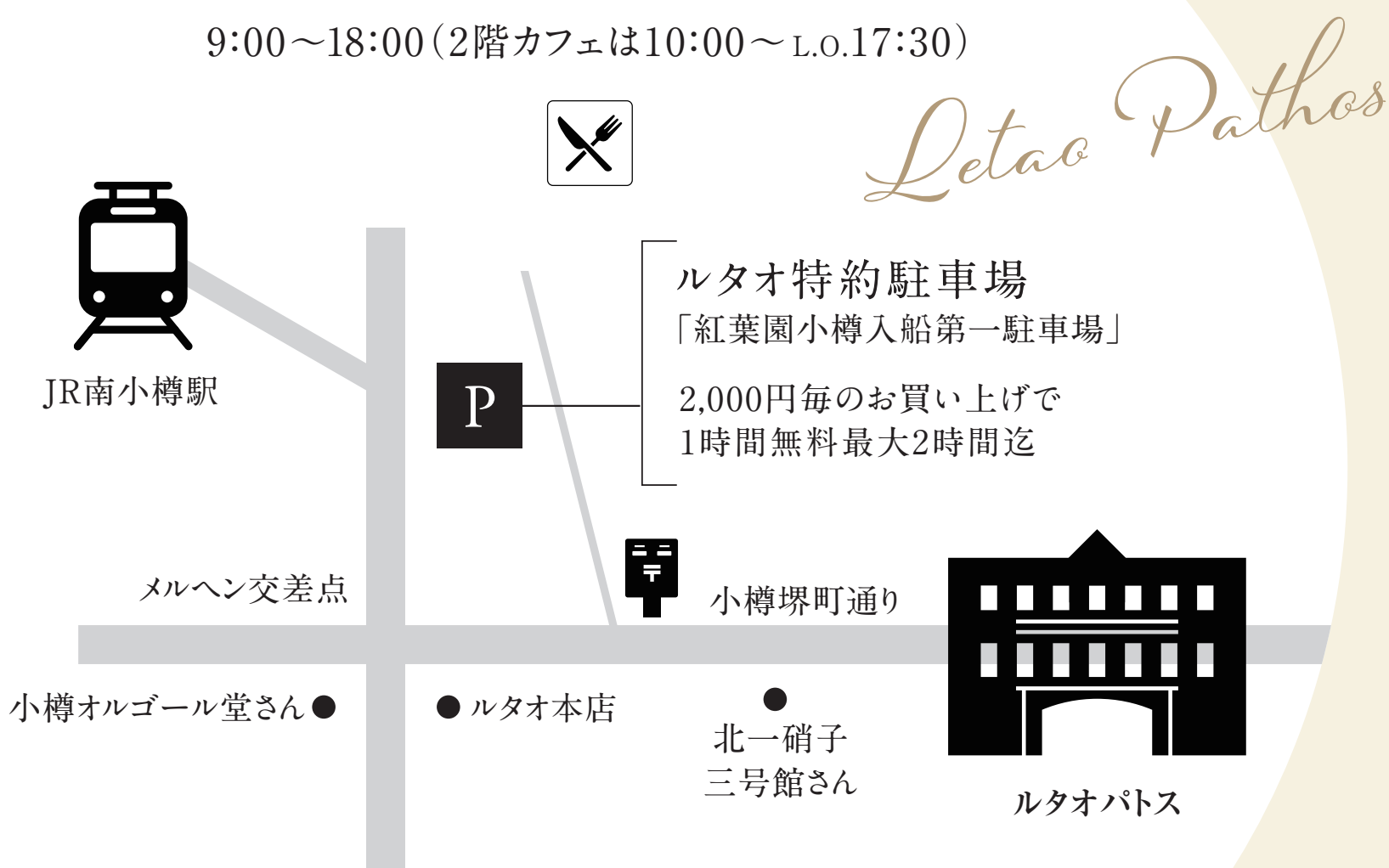
PATHOS LeTAO

SHOP INFO
店舗情報

ルタオパトス

〒047-0027 小樽市堺町5-22
9:00～18:00（2階カフェは10:00～L.O.17:30）

Letao Pathos



MAP

営業時間は、季節や社会情勢により変動いたします。