

タルトオポワール

旬の「洋梨」を使ったみずみずしいタルトです。じゅわっと味わいが広がる洋梨のコンポートと、ミルクィなカスタードクリーム、食感を楽しめる香ばしいタルト生地が絶妙に合わせた一品。周りに飾ったシャンティや刻みビスターチオで華やかに仕上げました。

9/3
(日)
70台限定

直径約15cm
目安:5~6名
様用

本店 税込¥2,052

洋梨を使った、
本店限定タルト。

秋の実り

ガトードゥセゾン

Gâteau de saison

栗を使った、
エキモルタオ限定
ロールケーキ。

栗とカシスのモンブランロール

コク深いマロンクリームと、ほんのり甘酸っぱいカシスソースをふんわり生地で巻き上げた、秋の訪れを感じるロールケーキです。ルタオオリジナル生クリームとマロンペースト、マロンビュレを混ぜ合わせたマロンクリームに、カシスソースをしぼせることで栗の風味が引き立つ味わいに仕上げました。

エキモ 長さ11cm 税込¥1,500

9/10
(日)
40本限定

Ekimo Roll

エキモロール

どちらも
ポイント
2倍

ガトードゥセゾン・エキモロールの購入に関して

どちらも●ご予約不可●数量限定 (ガトードゥセゾンはお一人様3台まで、エキモロールはお一人様2本まで)

販売開始AM10:00

ルタオ本店限定ガトードゥセゾン、エキモルタオ限定エキモロールはAM9:45より整理券を配布いたします。天候やお並びの人数によっては早めに整理券の配布を始める可能性があります。

LeTAO Monthly
Information magazine

LeTAO 通信

tuusin

0120-31-4521 www.letao.jp

2023.September

Vol.308



※ケーキのご予約に関しては特別な記載が無い場合は
2日前までのご予約となります。

9/1
(金)
販売開始

サンマルク
フロマージュ

Saint Marc Fromage

New

25th
記念菓



ミニサイズも
販売
税込¥475

フランスの伝統菓子「サンマルク」を、
ルタオらしい味わいに仕上げた25周年記念菓です。
下層のカカオ広がるショコラムースと、
上層のイタリア産マスカルポーネと
ルタオ特製生クリームを使用した味わい深いチーズムースの2層仕立て。
天面をカラメリゼし、さらにカラメルチップを散りばめることで、
ザクザクとした食感もお楽しみいただけます。

本店 エキモ 直径12cm 税込¥2,376

ホールは土日のみ/9月のみ販売

Niagara Double

ナイアガラダブル

香り豊かな余市産ナイアガラジュースを使用した
ダブルフロマージュです。

9/1
(金)
販売開始



本店 エキモ カット 税込¥486
直径12cm 税込¥2,700
直径15cm 税込¥3,888

冷凍
タイプも
販売

本店 パトス
プラス エキモ
直径12cm
税込¥2,268

New

9/1
(金)
販売開始

グランマロン

国産の大きな渋皮栗が印象的な
モンブランムースケーキ。しっとりとした
ココアスポンジ、砕いた栗を入れた
マロンムース、プリュレクリームと軽い
食感のパニラムースを重ね、2種の
栗をブレンドしたマロンクリームを
絞りました。



ホールは土日のみ

本店 エキモ
カット
税込¥518
直径12cm
税込¥2,700

9/1
(金)
販売開始



ふわほろモンブラン～秋のほうじ茶～
大人気のふわほろモンブランが季節限定のほう
じ茶フレーバーでお楽しみいただけます。ほろ苦
さと甘さのマリアージュをこの機会に。

【午前中限定】 本店2階喫茶 税込¥1,650

9月

ランチ限定
(11-14時)



道産北寄貝とほうれん草のバター醤油 pasta
バターと醤油で仕上げることで、北寄貝、ほうれん草、
ネギを相性の良い1品に仕上げました。北寄貝
のコリコリとした食感をお楽しみ頂けます。

パトス2階カフェ サラダ付 税込¥1,430



パルフェフロマージュ

クレームグラッセ～ジャージーミルク～にダブル
フロマージュをトッピングした満足感あるオリジナル
パルフェです。

プラス/テイクアウト 各 税込¥680

ポテIRONショコラ

本店 エキモ
税込¥572



かぼちゃと
チョコレートの
季節限定
プチギフト。

9/1
(金)
販売開始



Petit Gâteau

シャインマスカットタルト

本店 税込¥648

9/1
(金)
販売開始

市内宅配

小樽市内無料宅配

宅配時間 11:00 ⇄ 17:00

※前日までに要予約



定員
10名

料理教室①

ケーキ
セット付

美味しく減塩乳和食講座

(デモ料理講習・一部調理講習)

9/2
予約受付日 8月31日(木)9:00~
TEL:0134-31-4500 or
0120-31-4521

【場所】ルタオパトス2階カフェ 【時間】10:30~13:00
【会費】税込1,050円 【講師】管理栄養士・乳和食推進リーダー 高橋千恵
【持ち物】筆記用具、エプロン、三角巾

定員
6名

料理教室②

ケーキ
セット付

じゃがいもを使った料理

9/30
予約受付日 8月31日(木)9:00~
TEL:0134-31-4500 or
0120-31-4521

【場所】ルタオパトス2階カフェ 【時間】10:30~12:30
【会費】税込3,000円 【講師】野菜ソムリエ“プロ” 稲葉悦子
【持ち物】筆記用具、エプロン、三角巾

POINT CARD

毎月1日・10日・20日はポイント2倍DAY!

※500円お買上げごとに1ポイント。
50ポイントたまると1,000円分の割引券として
ご利用いただけます。

PARKING

紅葉園小樽入船第一駐車場(小樽市入船1丁目1-30) 税込2,000円以上ご購入で駐車場1時間無料

※エキモルタオは税込3,000円以上のお買い物で
提携駐車場1時間分無料

ご予約・商品や店舗に関するお問い合わせはこちらまで

0120-31-4521 [9:00⇄18:00]

※店舗直通ではありません。ルタオのお問い合わせダイヤルに繋がります。

- | | |
|--------------------------|--|
| 1.小樽洋菓子舗 ルタオ本店 | 小樽市堺町7-16 ☎0134-40-5480 営業時間 9:00~18:00(2階喫茶 9:00~Lo.17:30) |
| 2.フロマージュデニッシュ デニルタオ | 小樽市堺町6-13 ☎0134-31-5580 営業時間 10:00~18:00 |
| 3.ルタオパトス | 小樽市堺町5-22 ☎0134-31-4500 営業時間 9:00~18:00(2階カフェ10:00~Lo.17:30) |
| 4.ヌーベルバーグタルトショコラティエ 小樽本店 | 小樽市堺町4-19 ☎0134-31-4511 営業時間 9:00~18:00 |
| 5.ルタオプラス | 小樽市堺町5-22 ☎0134-31-6800 営業時間 9:00~18:00 |
| 6.エキモルタオ | 小樽市稲穂3-9-1 サンビルスクエア1F ☎0134-24-6670 営業時間10:00~18:00 |

※各店、社会情勢や季節等によって、営業時間の変更または臨時休業する場合がございます。あらかじめご了承ください。



ルタオ公式Instagram



ルタオ公式LINEアカウント

友達追加で
お誕生日
クーポンや
新商品など
配信中心