

| Pancake | Parfait | Pasta | Food | Entremets | Petit gâteau | Bread |

Doremo
Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

<https://www.letao.jp/>



実りの秋の 甘いお誘い

かぼちゃと メープルの プディング シフォン

北海道産かぼちゃを
随所に使用した、
秋のシフォンケーキ。
ほんのり甘いメープルの
やわらかシフォン生地の中は、
かぼちゃムースと
メイプルムースの
2層仕立てです。
中央に乗せた
かぼちゃプリンが目を惹く、
豪華なシフォンケーキで
ハロウィン気分を
お楽しみください。

税込(8%) **¥1,800**

! 限定シフォンの販売に関してのご注意

- ・9:30より引換券の配布をいたします。
- ・引換券の有効期限は当日午前中までとさせていただきますのでご了承くださいませ。
- ・天候や御並びの人数等により、場合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。
- ・先に御並びのお客様への途中合流はお控えいただきお越しいただいた順番に
最後尾に御並びいただきますようお願いいたします。

Doremo Press

ルタオをもっとわがままに

2023.10

October

ドレモプレス



10月1日(日)
105台

10月11日(水)
50台

10月21日(土)
80台

Croque monsieur

ふわ生クロックムッシュ 〜クアトロフロマージュ〜

ドレモルタオ大人気の「ふわ生食パン」を
使用したたっぷりチーズの、
ドレモ流クロックムッシュ。
カマンベールやマスカルポーネ、モッツアレラなど
6種のチーズを使用した特製ソースとチキンを
オリジナル生クリームを使ったふんわり食感の
食パンでサンドしました。

税込(8%) **¥583**



10

7日(土) 12:00~

ブレットデー

ポークソーセージパイ

人気のソーセージパイの
お味のご紹介をいたします!
ぜひこの機会にお試しください!

試食販売

※なくなり次第終了となります。
ご了承くださいませ。

PanCake

パンケーキ 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を合わせ、素材の味わいを引き立たせました。

税込(10%) ¥1,760



パンケーキ さつまいもブリュレ

表面をキャラメリゼしたコク深いさつまいもクリームと、蜜漬けたさつまいもダイスの芳醇な味わいに、メープルを合わせ、さつまいもの味わいを引き立たせました。パリッと香ばしいブリュレとなめらかなクリームで秋にピッタリの一品です。

税込(10%) ¥1,650



Pasta

北海道産鶏もも肉の 胡麻クリーム生パスタ

香り高く芳醇な胡麻に、ルタオオリジナル生クリームでコク深さをプラスした生パスタです。濃厚なソースに北海道産の鶏もも肉と新鮮なごぼうを合わせ、味わい深い限定パスタに仕上げました。

サラダ付 税込(10%) ¥1,430



Latté

キャラメルポワール

芳醇な味わいの洋ナシと、ほんのり苦味のあるキャラメルがマッチした大人のスイーツドリンク。合わせる紅茶には、ムレスナティーハウスの香り高いアールグレイを使用し、さらに奥深く、華やかな味わいに仕上げ、素材の味わいを引き立てました。

税込(10%) ¥880



Parfait

りんごの シブースト

フランスの伝統菓子、シブーストを主役に仕上げたパルフェ。アイスやコンポートにした旬のりんごに、カラメルりんごソースでほどよい苦みをプラスし、中層のカスタードや下層のレモンジュレのさわやかな酸味で整えた秋を感じられるパルフェをご堪能下さい。

税込(10%) ¥1,375



LeTAO CHRISTMAS CAKE

10月1日より
ご予約受付
開始!!

◀ シャンパンドゥーブル

クリスマス限定の特別なドゥーブルは、贅を尽くして。ベイクドチーズの層に、旨みを濃縮したシャンパンエキスを練り込むことで、さっぱりとした大人の味わいに。シャンパンソースをかければ、チーズのコク、ミルク感、ぶどうの深みが織りなすハーモニーが楽しめます。

税込(8%) ¥8,640

ケーキ本体には1%未満、シャンパンソースには1%以上のアルコールが含まれています。

▶ 贅沢いちごのシャルロット

甘酸っぱい冬のいちごを、贅沢にトッピング。ストロベリームースとホワイトチョコムースではさんだスポンジには、いちごのシロップを染みこませて。美しい赤は、クリスマスのテーブルを華やかに演出。

税込(8%)

¥8,640

全ラインナップのご確認は、下記サイトよりご覧ください。

ドレモプレスでの全ラインナップ紹介は次号になります。

<https://shop.letao.jp/ext/christmas.html>

お引き渡し期間：12月23日～25日 予約・変更・キャンセル12月15日まで。



【注意事項】 受け取り期間(12月23日～25日)期間中は、通常のカットケーキ・ホールケーキのお取り扱いはありません。

受け取り期間営業時間変更：10:00～18:00 (※カフェ営業時間11:00～17:00・LO16:30)



12/15
(金)
10月1日(日)
ご予約開始

ドレモ ルタオ クリスマス ディナー 開催

税込(10%)
¥8,000

詳しい内容は、
次号掲載。

Christmas Hors d'oeuvre

クリスマスオードブルの
販売もいたします。
詳しい内容は、
次号掲載いたします。



ドレモルタオ
Doremo
Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

住所/〒066-0043 北海道千歳市朝日町6丁目1-1
駐車場/約70台
営業時間/年中無休 10:00～17:00
カフェ 11:00～L.O.16:30
※L.O.=ラストオーダーの略称になります。

ドレモルタオ 公式SNS

本紙ではご紹介しきれない、いろいろな商品情報を更新中!



ポイント2倍デー

毎月1日、10日、20日はルタオポイント2倍デー♪500円で1ポイントのところ、3日間は500円お買い上げで②ポイント進呈いたします。

カフェご予約承ります

カフェのご予約を承っております。事前にご来店される日時がお決まりの場合はご連絡をお願いいたします。
●～6名様まで…お席のご予約、キャンセルは前日まで ●7名様以上…ご予約3日前まで、キャンセル2日前まで

カフェの日

毎月1日・2日・3日にカフェご利用いただいた方全員に、次のご来店時にフードをご注文頂いた際にご利用できる1ドリンクorミニアイスのサービスチケットを進呈!ぜひご利用ください。

当面の間
全ての教室は
お休みさせて
いただきます。

TEL 0123-23-1566(店舗直通) / 0120-782-827

フリーダイヤル

