

Nostalgic Modern.
LeTAO

Northern Sweets Manner

〈月に1度の本店限定ケーキ“ガトードゥセゾン”〉

Gâteau de saison

冬いちごのプディングタルト **本店**

北イタリア産のマスカルポーネチーズを使用したコク深いプリンに、
苺、フランボワーズをしのばせ味わいにアクセントをプラス。
香ばしいタルト生地や、優しい甘さの
カスタードクリームなどで風味豊かに仕上げました。

直径15cm 税込¥2,300

1/7
日 40台限定

40台限定

2024 New Year

【完全予約制、数量限定】
ルタオスイーツおせち
2024 **本店 エキモ**

年末年始の食卓を華やかに彩る特製スイーツおせち。
人気のダブルフロマージュはもちろん、
抹茶のバターロールケーキなど、
日本のお正月を感じさせる限定スイーツ。

税込¥6,800

※無くなり次第、終了

12/31~1/2

残りわずか!



みかんフロマージュ
～粉雪～

果肉入りみかんムースとフロマージュムース、
口どけのよいスポンジとみかんグラサージュを重ね、みかんをトッピング。
粉糖の雪化粧をほどこし、北海道に降る雪をモチーフに仕上げました。

本店 直径12cm 税込¥2,592 / **本店 エキモ** カット 税込¥583

※直径12cm(ホール)は1月1日(月)～3日(水)、土日限定



! ガトードゥセゾン・
エキモロールの
ご購入に関して

・ポイント2倍

・ご予約不可

・個数制限あり

(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

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場合がございます。

〈月に1度のエキモルタオ限定ケーキ
“エキモロール”〉

Gâteau roulé Ekimo

エキモ 餡きな粉ロール

十勝産の小豆を使用した粒餡を中心に、
きな粉、わらび餅など親しみのある味わいを
合わせた和風ロールケーキ。

長さ11cm

税込¥1,500

1/14
日 30本限定

LeTAO Monthly Information magazine

LeTAO tuusin 通信

☎ 0120-31-4521 www.letao.jp



2024 January

Vol.312

苺大福
フロマージュ

口どけなめらかなチーズムースに、
苺や苺ルバースソースの甘酸っぱさが
調和したチーズケーキ。
天面に求肥をかぶせ、
苺大福のような
モチモチとした食感が楽しめます。

本店 エキモ

直径12cm 税込¥2,484

※1月1日(月)～3日(水)、土日限定



CHOCOLAT au LAIT NOISETTE DOUBLE

Deux couches composées de mascarpone
et de fromage à la crème.

LeTAO

ショコラオレノワゼットドゥーブル

ヘーゼルナッツとミルクチョコレートを使った
ナッティでコク深いドゥーブルフロマージュ。
ナッツの香ばしさ、ミルクチョコの優しい甘みとコクを、
口どけなめらかな2層のチーズケーキでお楽しみください。

1月1日~
期間限定

※販売日が変わる場合もございます。

冷凍

直径12cm 税込¥2,268

生タイプ

カット 税込¥486

直径12cm 税込¥2,700

直径15cm 税込¥3,888



生タイプ(ホール)



生タイプ(カット)



本店 エキモ New Petit gateau

1月1日~
期間限定



ショコラフランボワーズ

ビターとミルク2色のショコラムースと、ショコラスポンジ、フランボワーズのガナッシュ、種入りのフランボワーズのジュレを重ねました。

※本品には1%未満ですがアルコールが含まれています。お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。

税込¥540



ピスターシュフレジェ

ピスタチオペースト、カスタードクリームを合わせたフレジェクリームに、さわやかな甘さの苺をのしぼせビスキュイ生地でサンドしました。

税込¥648



キャラメルマキアート パナース

カフェオレムースに、なめらかなキャラメルプリンを重ね、バナナのコンポートをのしぼせました。

税込¥540

1月1日~
期間限定



鮎とキャベツのジェノベーゼ

北海道産の鮎の塩味が寒キャベツの甘さをより引き立て、食材同士の相性が良いルタオ特製のジェノベーゼパスタです。

バトス2階カフェ

サラダ付 税込¥1,430



1月1日~
期間限定

季節のスイーツセット〜ドルチェショコラ〜

本店2階喫茶

ヘーゼルナッツを合わせた季節の2層のチーズケーキ「ショコラオレノワゼットドゥーブル」と、ビターとミルクの2つのショコラムースをフランボワーズの酸味とともに味わう「ショコラフランボワーズ」が味わえる喫茶スイーツセット。

ドリンク付 税込¥1,550



ラングドシャアソート(ウインター)

本店 バトス プラス エキモ

「小樽色内通りフロマージュ」と「小樽色内通りフロマージュミルク」のアソート。期間限定ギフトパッケージです。

(フロマージュ10枚、ミルク10枚)20枚入 税込¥2,268

(フロマージュ18枚、ミルク9枚)27枚入 税込¥3,024

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
12月30日(土)~1月3日(水) 配達お休みさせていただきます。

料理教室
各日定員6名
長芋を使った料理教室
ケーキセット付
1月27,28日 予約受付日 12月29日(金) 9:00~
TEL:0134-31-4500 or 0120-31-4521
お申し込み方法は
お電話のみ(先着順)
【場所】ルタオバトス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

送料キャンペーン
ドゥーブルシリーズ
③点以上ご購入で
送料1件 ¥800(道内)
¥1,000(道外)
例:【期間限定】ショコラオレノワゼットドゥーブル、ドゥーブルフロマージュ、ショコラドゥーブル 計3点など
※通常1,000円(道内)/1,400円(道外)

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。

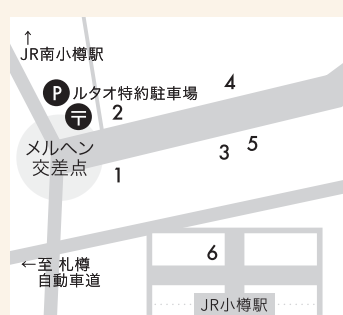
PARKING
紅葉園小樽入船第一駐車場(小樽市入船1丁目1-30)
冬季無料開放中
※エキモルタオは税込3,000円以上のお買い物で
提携駐車場1時間分無料

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。

※年末年始営業時間 1月1日(月)10:00~17:00(Lo.16:30) 12月31日(日)、1月2日(火)、1月3日(水)9:00~17:00(Lo.16:30)
【デニルタオ、エキモルタオ、バトスカフェは10:00~】

- 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)
- 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
- ルタオバトス 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)
- ヌーベルバーグルタオショコラティエ 小樽本店 小樽市堺町4-19 ☎0134-31-4511 営業時間 9:00~18:00
- ルタオプラス 小樽市堺町5-22 ☎0134-31-6800 営業時間 9:00~18:00
- 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。
※本店喫茶、バトスカフェではお客様の混雑状況等により、ラストオーダーの時間が早まる場合がございます。あらかじめご了承ください。



友達追加でお誕生日クーポンや新商品など配信中心