



www.letao.jp

小樽洋菓子舗ルタオ 小樽市堺町7-16

# LeTAO 通信

tuusin

☎ 0120-31-4521

2024. March  
Vol.314

※こちらに掲載のケーキは本店・エキモでの販売です。2日前までに要予約。  
数量限定の為、ご予約時に完売の場合もございます。あらかじめご了承ください。

3/

2・(日)3

のこり  
わずか

ご予約受付中

Hinomatsuri



**苺のひなまつり  
デコレーション**

ピスタチオがほんのり香るスポンジに、なめらかな生クリーム、苺のスポンジを重ねて菱餅をイメージした土台に。甘酸っぱい苺を飾ってひなまつりのオーナメントでかわいらしく華やかに仕上げました。

**本店 エキモ**  
直径15cm 税込¥5,000

**ひなまつり苺みるくショートケーキ**

コク深いミルクムースに、甘酸っぱいストロベリームース、風味豊かな苺スポンジを重ねました。ひなまつりの飾りで、特別な日をお祝いします。

**本店 エキモ**  
直径12cm 税込¥3,500



店舗限定

販売中

**送料無料  
キャンペーン実施中**

ダブルシリーズ3点購入で  
道外送料 ¥1,000  
道内送料 ¥800  
(※通常道外/¥1,400、道内¥1,000)

**フレーズダブル～北海道苺～**

バイクドチーズ層に北海道苺のピューレを混ぜ込み、苺の爽やかな酸味と程よい甘みを感じる春らしい味わいに仕上げました。

**冷凍 本店 パトス プラス エキモ** 直径12cm 税込¥2,268



販売中

**ラングドシャアソート スプリング**

チーズのコク深く風味豊かな「小樽色内通りフロマージュ」と北海道苺の爽やかな酸味が広がる「ストロベリーミルクラングドシャ」をアソートにしました。北海道の春をイメージした華やかな装いの期間限定ギフトパッケージです。

20枚入 税込¥2,268  
**本店 パトス プラス エキモ** 27枚入 税込¥3,024



ガラス作品と共に、  
小樽の美しい、  
体験できるおいしさを、  
焼き立てだから  
賞味期限10分。

2/

10~

午前中限定



**ドルチェミルフィーユ**

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。(なくなり次第終了)

**パトス2階カフェ** ドリンク付 税込¥2,300

小樽市内無料宅配 [前日までに要予約 (生ケーキは2日前まで)] 宅配時間 11:00 → 17:00



税込378円 税込540円

フロマージュデニッシュ“デニルタオ”のデニッシュ&アップルパイもケーキと一緒にお届けできます。

ガトーデュセゾン  
Gâteau de saison



3/17 (日) 40台限定

※3月は第3日曜日の販売です。お間違えの無いようご注意ください。

エキモロール  
Gâteau roulé Ekimo



3/10 (日) 40本限定

ボヌール ソレイユ ~熊本県産デコボン~

せとかジュレをしのばせた、マンダリンのピューレを使用したオレンジマスカルポーネムースを、ふんわり食感のビスキュイ生地で作さしく包みました。せとかのナパージュをまとった艶やかなデコボンを敷き詰めて、刻んだビスタチオとホワイトチョコレートで上品に仕上げた一品です。

ご予約不可 本店 直径約15cm 税込¥2,800

キャラメルオレンジュロール

甘酸っぱいオレンジの果肉を、なめらかなキャラメルカスターシャンティとともにふんわり食感のロール生地で巻き上げました。ミルクシーなシャンティで側面を覆い、キャラメルグラサージュをトッピング。味わいも見た目も親しみやすいロールケーキです。

ご予約不可 エキモ 長さ11cm 税込¥1,500

ガトーデュセゾン・エキモロールのご購入に関する注意事項 [ポイント2倍・ご予約不可・個数制限あり・販売開始 AM10:00]

ガトーデュセゾンはお一人様3台まで、エキモロールはお一人様2本まで。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。



3/1~

苺みるくショート

北海道産の牛乳とマスカルポーネチーズを合わせたミルクムースと、程よい酸味と苺の甘みが広がるストロベリームース、華やかなピンク色の苺スポンジを重ねました。

※ホールは土日限定

本店 エキモ 直径12cm 税込¥2,484  
カット 税込¥583



NEW 3/1~

ウィークエンドシトロン 生地やグラスアローなどにレモンをいさわやかな味わいに。

本店 エキモ 税込¥540



ピスターシュフレジェ ビスタチオと苺を使用した色鮮やかなフレジェ。

本店 税込¥648



ピーチティームース 紅茶ムース、ピーチムースとジュレを使用した期間限定ケーキ。

本店 税込¥583



3/1~

ふわほろモンブラン~いちごづくし~

北海道苺と和栗を掛け合わせたモンブランに、苺のジャーゼルミルクソースをかけた、いちごづくしのモンブラン。

本店2階喫茶 ドリンク付 税込(10%) ¥1,870



3月限定

桜海老と菜の花のクリームパスタ

炒った桜海老の香ばしい風味を感じられる3月限定のパスタです。旬の菜の花を使用し彩り豊かに仕上げました。

パスト2階カフェ サラダ付 税込(10%) ¥1,595

じゃがいもを使った料理教室

定員6名

ケーキセット付

3/31

予約受付日 2月29日(木) 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] ルタオパスト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)

冬季無料開放中[3月31日(日)迄]

※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

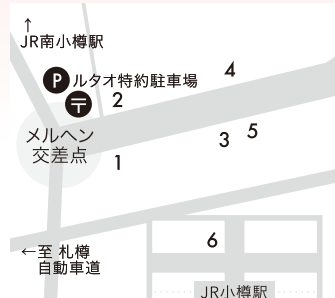
ご予約・商品や店舗に関するお問い合わせはこちらまで

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.ルタオパスト                | 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                       |
| 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。  
※本店喫茶、パスト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。



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♪