



ハッピーマザーズドゥーブル

コク深いベイクドチーズケーキに、
ミルクな味わいのレアチーズケーキを重ねた
2層のドゥーブルケーキ。
母やハートのチョコレートなどで華やかに仕上げた
母の日限定ドゥーブルフロマーージュです。

〔本店〕〔エキモ〕 直径12cm 税込¥3,500

5/（火）（日）
7-12



〈ご予約受付中〉

Mother's Day
母の日

クールドメルシー

酸味のある苺のジュレをしのべせた、
風味豊かな紅茶のムースを
爽やかなダリアージュで包んだ母の日限定ケーキです。
ビスキュイとクランティースを重ねたキザキザの土台で
風味と食感に程良いアクセントをプラスしました。

〔本店〕〔エキモ〕 税込¥583

5/（金）（日）
10-12

Children's Day
（ご予約受付中）

こどもの日

5/（金）（日）
3-5



こいのぼり（フルーツ、いちご）

ルタオオリジナル生クリームにカスタードを合わせた苺製クリームと苺を、
ふわふわのスポンジ生地でサンドし、
毎日の香、フルーツをふんだんにトッピング。
こどもの日の食卓を華やかに彩る、こいのぼりケーキです。

〔本店〕〔エキモ〕 各税込¥648



こどもの日ドゥーブルフロマーージュ

ルタオ一番人気のチーズケーキ
「ドゥーブルフロマーージュ」に、
苺やキナーメントを飾って華やかに仕上げた
こどもの日限定ドゥーブルフロマーージュです。

〔本店〕〔エキモ〕 直径12cm 税込¥3,500



各日
20台
限定
6/（土）（日）
8.9

Ekiomo Anniversary

アニバーサリーフレンジー〜ビスターシュー〜

ココアのあるビスタークリームと甘酸っぱい苺を合わせた鮮やかなフレンジー。
ほんのり感じる風味がクセになる味わいです。

〔エキモ〕 直径9cm 税込¥2,800 / ポイント2倍

〈ご予約受付中〉

Gâteau roulé
Ekimoエキモ
ロール

40本
限定
5/（日）12のみ

富良野産ハスカップの
フロマーージュロール

富良野産ハスカップを使用した
オリジナルハスカップジュレとフロマーージュムースを、
ふわふわのロール生地で巻き上げました。
ルタオオリジナル生クリームでコーティングし、
ハスカップジュレで華やかに仕上げられています。

〔エキモ〕 長さ11cm 税込¥1,500

【エキモロールのご購入に関しての注意事項】
・ポイント2倍・ご予約不可
・個数制限あり・販売開始 AM10:00

エキモロールはお一人様2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
の配布を始める場合がございます。

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
- ・4月27日(土)~5月6日(月)は配達をお休みさせていただきます。

フロマージュデュペッシュ“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。



1個 税込¥378 1個 税込¥540



甘夏みかんのフロマージュショート

みかんソースフロマージュムースに、口どけよいスポンジとみかんタルトを重ね、旬の甘夏みかんをトッピング。

【本店】
直径12cm 税込¥2,592
カット 税込¥583



5/1(土)~
新商品

ブルーベリーレアチーズケーキ

程よい酸味と甘みのあるブルーベリーを使用した、くちけなめらかなレアチーズケーキ。

【本店】(生ケーキ)
※生ケーキはカットのみの販売
直径12cm 税込¥2,592
カット 税込¥583

直径12cm(ホール)は土日のみ

ミルクレープディング

～ストロベリー～
なめらかなミルクプリンからソースや飾りまで揃った一品。

【本店】 税込¥648



はちみつ檸檬タルト

爽やかな檸檬と華やかな甘さのはちみつを使用した初夏にぴったりのチーズタルト。

【本店】(生ケーキ) 税込¥540

Sausage Fromage Pie

毎日12時から数量限定で販売

ソーセージフロマージュパイ

北海道小麦を使用したパイ生地、北海道産ソーセージを乗せ北海道産チーズをトッピングし焼き上げました。

【デニルタオ】 税込¥690

マスカルポーネブディングリュウイ

【ガードゥゼソンのご購入に関しての注意事項】

- ・ポイント2倍、ご予約不可
- ・個数制限あり、販売開始 AM10:00

濃厚なミルクとマスカルポーネチーズを合わせ、なめらかな口どけに焼き上げたブディング。トップにはフルーツやナッツ生クリームとはろ香いカラメルソース、彩り豊かなフルーツを飾って大人から子供まで親しみやすい一品に仕上げました。

【本店】 直径12cm 税込¥2,000

5/19(日)のみ

※5月は第三日曜日に販売となりますのでご注意ください。

Gâteau de saison

ガードゥゼゾン

カップデグラッセ Coupe glacée

小樽数量のお供にお楽しみいただけるタオパイ限定スイーツが新登場!

5/1(水) 15~ 季節限定

マンゴーチーズ 税込¥980

ストロベリーチーズ 税込¥980

道産アスパラと浅利のクリームパスタ

今が旬の北海道産アスパラと浅利を使用した5月限定のパスタです。少量の白玉ネーブルソースを加えることで、浅利のだしを最大限に引き出したパスタに仕上げました。

【パトス2階カフェ】 ヲザダ付 税込¥1,540

11:00~14:00限定



アスパラを使った料理教室

各日定員6名

ケーキセット付

5/25(土) 予約受付日 4月30日(水) 9:00~

TEL:0134-31-4500 or 0120-31-4521

【会場】 野宮メッセ2階カフェ (特開) 10:30~12:30

【会費】 税込3,000円 (講師) 野宮メッセ“アツ” 稲葉菜子 (持込物) 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ポイント以上1,000円分の引換券としてご利用いただけます。

PARKING

紅葉園小樽人船庫(一般利用)小樽市人船1丁目-30

2,000円毎に1時間無料(最大2時間迄)

※冬キョウモリお盆は税込3,000円以上のお買い物で無料駐車1時間先着優先

ご予約・商品や在庫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。お客さまのお問い合わせセンターに繋がります。

1.小樽洋菓子舗オオタカ 本店	小樽市栞町7-16 ☎0134-40-5488 営業時間9:00~18:00(2階裏手 9:00~Ls.17:30)
2.フロマージュデュペッシュ デニルタオ	小樽市栞町6-13 ☎0134-31-5580 営業時間10:00~18:00
3.ムトオオパス	小樽市栞町5-22 ☎0134-31-4500 営業時間9:00~18:00(2階カフェ) 10:00~Ls.17:30
4.北海道パスタ専門店オオタカ 小樽本店	小樽市栞町4-19 ☎0134-31-4511 営業時間9:00~18:00
5.ムトオオパス	小樽市栞町5-22 ☎0134-31-4800 営業時間9:00~18:00
6.ニキオ商店	小樽市稲穂3-9-1 小樽市駅前ビル2F ☎0134-24-6670 営業時間10:00~18:00

※各店舗、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。
※本数販売、お盆期間ではお客様のご来店等により、レストラン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。

〒157 小樽駅 157-0001

〒157 小樽駅 157-0001

〒157 小樽駅 157-0001

〒157 小樽駅 157-0001