

エクラン～26th Anniversary～

ふわふわのスポンジ生地間に
色鮮やかなフルーツを贅沢に敷き詰めた本店限定の周年ケーキです。
フルーツはみずみずしい苺、オレンジ、マンゴー、
グレープフルーツ、キウイフルーツを使用。
コク深く、ミルク味抜群のフロマージュクリームが
爽やかなフルーツの味わいを引き立てます。

【本店】 横8cm×長さ16cm 税込¥3,500

Écrin

26th Anniversary

22台
限定
6/2 (日) のみ

ご予約不可



ガトー・ドゥ・セゾン

Gâteau
de saison

【ガトー・ドゥ・セゾンのご購入に際しての注意事項】

・ポイント2倍、ご予約不可
・個数制限あり・販売開始 AM10:00

ガトー・ドゥ・セゾンはお一人様3台まで、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の整理券の
配布を始める場合がございます。

Anniversary Fraisier-Pistache

【エキモ周年版】アニバーサリーフレイジエ～ピスタージュ～

各日
20台
限定
6/2 (土) (日)
8,9
ご予約可能

濃厚でコクのあるピスタチオクリームと
甘酸っぱい苺を合わせた、エキモルタオ15周年を祝う特別なケーキです。
色鮮やかな苺と目を惹くピスタチオのグリーンで上品な見た目に仕上げました。
程よい風味がクセになる生味のある一品です。

【エキモ】 直径9cm 税込¥2,800



ル
タ
オ
通
信

2024. June
Vol.317

小樽洋菓子舗ルタオ
小樽市堺町 7-16
www.letao.jp

☎ 0120-31-4521

※こちらに掲載のケーキは
本店・エキモでの販売です。
21日までに予約を。
数量限定のため、
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。



Nostalgia Modern
leTAO
A Northern Sweets Museum

エキモルタオで
6月1日(土)～10日(日)の期間
お買い上げいただくと、
毎日ポイント2倍!



※今月は
エキモルタオ15周年のため、
周年版の販売です。
エキモロールの販売は
ありませんので
ご注意ください。



6/1 (土) (日)
15,16
ご予約受付中

HAPPY
Father's Day

ハッピーファザーズ
シルヴィ

お父さんへ目こらの感謝の想いを贈る、
父の日限定ショコラケーキです。

【本店】 【エキモ】

直径12cm 税込¥3,000



6月中旬
販売予定

ラングドシャアソート (サマー)
「小樽色内通りフロマージュ」に「小樽色内通りフロマ
ージュミルク」のソート、季節の贈り物にオススメです。

【本店】 【バトス】 【プラス】 【エキモ】

20枚入 税込¥2,268 / 27枚入 税込¥3,024



6月中旬
販売予定

レアチョコレート メロン
北海道メロンワインとルタオオリジナル生クリームでつく
られた柔らかな華やかなレアチョコレートです。

【本店】 【バトス】 【ターベル小樽】 【プラス】

8個入 税込¥972



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



フロマージュ
デニッシュ“デニッシュ”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。

Blueberry Rare Cheese Cake



ブルーベリーレアチーズケーキ

ブルーベリーの豊かな甘み広がるレアチーズケーキ。
オーストラリア産のクリームチーズを使用した、さわやかな甘みのレアチーズケーキを、
程よい酸味と甘みが広がるブルーベリーソース、ココアボンジュを重ねました。
はろ香いショコラの味わいデザートケーキのミルキー感とブルーベリーの甘みを引き立てます。

(本店) 各ホールは土日限定

ホール(直径12cm) 税込¥2,592 / カット 税込¥583



ミルキーパディング
～マングローブ～
マングローブプリンに
マングローブ、レモン風味の
ゼリーを合わせた
パディング。

(本店) 税込¥648



れんから
恋香桃ロール
桃とミルキーなカスタード
ミルククリームを合わせた
ロールケーキ。

(本店) (五毛) 税込¥583



メロニスティパブル

華やかな風味の赤肉メロニスに、ミルキーな味わいのイタリア産赤肉カルボネーザと生クリームを使用したスカルボネーザを重ねました。赤肉メロニッシュでみずみずしさをプラスします。

(各ホールは土日限定) (本店) (五毛)

ホール(直径12cm) 税込¥2,700
カット 税込¥648



メロンドゥーブル

～北海道赤肉メロシ～
上層には北海道産クリームとイタリア産マスカルボネーザのレアチーズ。下層には北海道産赤肉メロニッシュを使用したバインドチーズケーキを使用し、赤肉メロシのシロップで包み込みました。赤肉メロシのよき甘みがいっしょに感じる味わいです。

(本店) (五毛)

直径12cm 税込¥2,808
直径15cm 税込¥3,996 カット 税込¥500

北海道産アスパラと パンチェッタのジェノベーゼ

北海道産のアスパラとイタリア産のパンチェッタを使用し、
自家製ジェノベーゼソースの Pasta です。
パンチェッタの旨みとさわやかなパスタの香りが、
暖かくなり始めた初夏に合う、6月限定の Pasta です。

(バトス2種カフェ)

ササゲ付 税込(10%) ¥1,540 11:00～14:00 限定



PASTA

Take Out



パルフロマージュ
～北海道産赤肉～
風味豊かな赤肉入り
北海道産赤肉のソースと、
ドレープを施したパルフロマージュ。

(バス) 税込¥700

ドルチェ フレーズ オレ
甘酸っぱい苺の果肉とソース、
使いい甘さのミルクを合わせた
さわやかな味わいのドリンク。

(五毛) 税込¥800

Fuwahoro Monblanc



ふわほろモンブラン～夏れもん～ 午前中限定

シチリア産レモンと果実を掛け合わせたモンブランに、ミルキーな
味わいのジェノベーゼソースをかけた初夏を彩る6月からの
季節限定モンブラン。

(本店2種販売) ドリンク付 税込(10%) ¥1,870

ズッキーニと きゅうりを使った 料理教室

～ケーキセット付～

各日定員
6名

予約受付日 5月31日(金) 9:00～
TEL:0134-31-4500 or
0120-31-4521

【場所】ホテル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® 稲葉真子
【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円お買い上げごとに1ポイント。
50ポイント以上は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30)

2,000円毎に1時間無料(最大2時間迄)

※五毛モータースタは税込3,000円以上のお買い物で提携駐車場1時間無料

ご予約・商品・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]

※店舗直営ではありません。ネットのお問い合わせはダイヤルに繋がります。

1.小樽市東洋菓子店 本店	小樽市南町7-16 ☎0134-40-5480 営業時間9:00～18:00(2階営業 9:00～La.17:30)
2.フロマージュデニッシュ デニッシュ	小樽市南町6-13 ☎0134-31-5580 営業時間10:00～18:00
3.ルタオ・バス	小樽市南町5-22 ☎0134-31-4500 営業時間9:00～18:00(2階カフェ 10:00～La.17:30)
4.スーパーバスターミナル小樽駅前	小樽市南町4-19 ☎0134-31-4511 営業時間9:00～18:00
5.ルタオ・バス	小樽市南町5-22 ☎0134-31-4500 営業時間9:00～18:00
6.五毛モータースタ	小樽市南町3-9-1 小樽市スタジアム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。
※本営業時間、バ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。



ケーキ予約サイト開設

いつでも、どこでもネットで簡単予約!

ご予約・商品・店舗に関するお問い合わせはこちらまで
ご配送はネットから24時間受付中。

