

# ルタオ通信

2024 July  
Vol.318

小樽洋菓子舗ルタオ  
小樽市堺町7-16  
www.letao.jp

☎ 0120-31-4521

ケーキのご予約は、2日前までに。  
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。



Nostalgic Modern  
**LeTAO**  
\*Northern Sweets Manner\*

# Summer Gift

## ルタオデリス

ルタオ人気の焼き菓子を  
ギフトボックスに詰めて  
贈り物に最適なセットにいたしました。

Sサイズ(15個入) 税込¥2,700

Mサイズ(20個入) 税込¥3,800

Lサイズ(30個入) 税込¥6,000

※数量限定の為、  
売り切れの場合も  
ございます。

※画像はLサイズの  
ラインナップになります。



※熨斗お付け  
出来ます。



## 夏の贈り物はルタオの焼き菓子。

### ラングドシャ アソート サマー

チーズ香る「小樽色内通りフロマージュ」と、  
コク深い「小樽色内通りフロマージュミルク」を  
夏限定のギフトパッケージで。

〔本店〕〔パトス〕〔プラス〕〔エキモ〕

20枚入 税込¥2,268

27枚入 税込¥3,024



※画像は27枚入。

### 小樽の香り

キャラメルをベースにストロベリー、  
オレンジ、ジャスミンをブレンドした  
フレーバーティー。  
小樽のレトロな街並みをイメージした、  
甘酸っぱくふんわり花の香りが漂う紅茶です。

〔本店〕〔パトス〕

ティーバッグ 税込¥1,188

50g缶 税込¥1,188

100g袋 税込¥1,728



ルタオプラス周年祭 7月1日(月)～31日(水)

## Anniversary

アニバーサリーパルフェ  
～ブリックフロマージュ～

ジャージーミルクソフトに、  
フランボワーズソースと苺のダイスをのせて、  
チーズとキャラメルの味わい深い  
ルタオプラス限定の「ブリックフロマージュ」を  
飾ったパルフェです。

〔プラス〕 税込¥750



1日限定  
20食

## Parfait 7/1～

北海道産メロンパルフェ

香り豊かなメロンの果肉、  
メロンアイスからはじまり、  
中層に口どけなめらかなメロンパンナコッタ、  
下層には爽やかな味わいの  
メロンサイダーゼリーをしのばせ、  
後味さっぱり仕上げました。  
旬の北海道産メロンの芳醇な甘みを  
存分にご堪能いただけます。

〔パトス〕 単品 税込¥1,815



2階  
カフェ

夏限定の  
パフェ。



# 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



税込¥540

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。

## Gâteau de saison



7/7のみ 25台限定

### シャルロット オペッシュ

恋香桃を使用したシャルロットケーキです。さっぱりとした甘さのヨーグルトムースと桃のムースを、ふんわり食感のビスキュイ生地でやさしく包みました。上にはジューシーな恋香桃を飾り付け、刻んだビスタチオとホワイトチョコレート、桃のクリームをトッピングし、仕上げています。

本店 直径12cm 税込¥2,300

## Gâteau roulé Ekimo



7/14のみ 40本限定

ご予約不可

ガトーダッセゾン・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

ガトーダッセゾンはお一人様3台、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場合がございます。

### 青肉メロンと杏仁クリームロール

しっとりふわふわのロール生地で、香り豊かな青肉メロンのクリームと果肉を巻き上げました。爽やかな甘みの杏仁クリームで周りを包み込み、さっぱりとした味わいに仕上げています。

エキモ 長さ11cm 税込¥1,500

## Gâteau de juillet

※直径12cmのホールは土日限定です。



### ブルーベリーレアチーズケーキ

すっきりとした味わいのレアチーズムースとブルーベリームースにココアスポンジで深みをプラス。

本店 直径12cm 税込¥2,592

カット 税込¥583



### メロン エスティバル

香りの良い赤肉メロンムースと、ミルクィなマスカルポーネムースの調和をお楽しみください。

本店 直径12cm 税込¥2,700

カット 税込¥648



テイクアウト

### ドルチェ プディングラテ 北海道メロン

美瑛ミルクにミルクプリンをひそませ北海道生クリーム、赤肉メロンをトッピングした夏季限定スイーツドリンク。

デニルタオ 税込¥800

## トマトを使った料理教室

各日定員6名

ケーキセット付

予約受付日 6月30日(日) 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】ルタオハイツ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



### ストロベリーブランショート

本店(エキモ) 税込¥540



### ミルクプディング マンゴー

本店 税込¥648



### 恋香桃(れんかとう)ロール

本店 税込¥583



### メロンドゥーブル

~北海道赤肉メロン~

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

### POINT CARD

毎月1日・10日・20日はポイント2倍DAY!

※¥500お買上げごとに1ポイント。  
(市内宅配は¥1,000で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)

2,000円毎に1時間無料(最大2時間迄)

※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~L.O.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.ルタオハイツ	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~L.O.17:30)
4.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
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、ハイツ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。



## 営業時間延長のお知らせ

7月13日(土)~8月31日(土)は  
閉店時間が  
18:00→19:00に延長いたします。

※ハイツカフェは18:00まで(ラストオーダー17:30)、  
デニルタオは8月10日(土)~18日(日)のみ19:00まで。