

ルタオ通信

2024.October Vol.321

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。

※表記価格は全て税込価格となります。



Nostalgic Modern
LeTAO
Northern Sweets Manner

運河店
先行販売



カダンス ストロベリー

サクサクのパイで甘酸っぱい苺のクリームをサンドしました。クリームの中のカットした苺が甘酸っぱさを引き立てます。

運河プラザ店 4個入 ¥1,425

各日10:00販売開始

10月11日(金) 50台

10月12日(土) 70台

10月13日(日) 50台

メモリアル
プディングシフォン

パニラシフォンに、色とりどりのフルーツと、なめらかなプリンを飾ったルタオ運河プラザ限定シフォン。

運河プラザ店 ¥2,300

※ご予約不可



※9:45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。

小樽運河に新しいルタオが誕生。



運河プラザ店

旧小樽倉庫南側(旧運河プラザ)

10/11(金) 10:00

GRAND OPEN

10/6
(日)

30台
限定



【本店限定
ガトーダッセゾン】

栗とカシスの
モンブランタルト

ほくほくとした甘みのイタリア栗のモンブランクリームや渋皮栗の甘露煮で、栗の風味を存分に。甘酸っぱいカシスムースをアクセントにプラスしました。

【本店】

直径12cm ¥2,376

【エキモルタオ限定 エキモロール】
2種のかぼちゃの
メープルロール

メープル香るロール生地で、香ばしいクルミ、ほんのり甘いメープルクリームを巻き上げました。ほっくりとした北海道産えびすかぼちゃクリームと熊本県産栗マロンかぼちゃを飾った秋色ロールケーキです。

エキモ 長さ11cm ¥1,500

33本
限定



10/20
(日)

※10月は第3日曜日の販売です。ご注意ください。



ラングドシャアソート(ハロウィン)

秋限定のかぼちゃのラングドシャ“フロマージュボティロン”と、定番人気のチーズ味“小樽色内通りフロマージュ”のラングドシャアソート。

【本店】 【バトス】 【プラス】 【エキモ】 20枚入 ¥2,268 27枚入 ¥3,024

ガトーダッセゾン・エキモロールのご購入に関して

・ご予約不可・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可能性があります。



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



フロマージュ
デニッシュ“デニルタオ”の
デニッシュ(¥378) &
アップルパイも(¥540)
ケーキと一緒にお届けできます。

※直径12cmのホールは土日限定です。ナイアガラダブルホールのみ事前のご予約が必要になります。

SEASONAL SWEETS

マスカットフロマージュ

ホワイトチョコパフをしのばせたマスカルドーブル
ムースに風味豊かなマスカットムース、みずみず
しいシャインマスカットの果肉とジュレで華やかに
仕上げました。

【本店】(エキモ) ※エキモではカットのみの販売です。

カット ¥648 直径12cm ¥3,024

10/1
(火)
販売開始



仁木町産ラ・ラ・シャイン®と 赤葡萄のパフェ

北海道に仁木町産のシャインマスカット「ラ・ラ・
シャイン」とみずみずしい赤葡萄を贅沢に堪能で
きる季節限定パフェです。旬の葡萄の甘み、香
り、食感とくちどけの余韻をぜひお楽しみください。

【パスト2Fカフェ】

単品 ¥1,760 ドリンクセット ¥1,980

10/1
(火)
販売開始



さつまいものサンマルク

ホクホクとした甘みのあるさつまいもと
ミルクーなバナナのマリアージュ。

【本店】(エキモ)

¥518

10/1
(火)
販売開始



ミルクープディング 〜2種の葡萄〜

ミルクーなミルクプリンに、
芳醇な葡萄の果肉を合わ
せたプディング。

【本店】 ¥594



ナイアガラダブル 〜余市産ナイアガラ〜

カット ¥500

ナイアガラ豊かな甘みを活かしたミルクーでまろやかな
味わいのダブルフロマージュ。ベイクド層にナイア
ガラジュースを加えブドウの甘み広がる味わいに。

【本店】(エキモ)

直径12cm ¥2,808 直径15cm ¥3,996

LeTAO CHRISTMAS CAKE COLLECTION

事前支払い必須 12月15日(日)まで



贅沢莓のクリスマス・ベルフルール

ムースやジュレにもいちごを贅沢に。
クリームと生クリームで特別感。

上段8cm/下段14cm 高さ:約12cm

¥8,640



クリスマスジャルロット

なめらかな2層のムースと、ふんわりビスキュイ。
いちごや清水白桃、オレンジで華やかに。

高さ:約5.5cm

5号 ¥6,480



莓のクリスマス

ルタオオリジナル生クリームを使用した、
定番のいちごのクリスマスケーキ。

高さ:約6.5cm

4号 ¥4,212 5号 ¥5,292

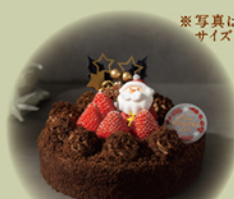


クリスマスドゥーブル

定番人気のチーズケーキ。
ミルクーでなめらかな2層仕立て。

高さ:約4cm

4号 ¥4,104 5号 ¥5,292



クリスマスショコラドゥーブル

味わい深いショコラベイクドチーズと
ミルクーなマスカルドーブルの2層仕立て。

高さ:約4cm

4号 ¥4,104 5号 ¥5,292



サンタクロース

2種のベリーとビスターチオの調和。
カットするとクリスマスカラーに。

高さ:約7cm

4号 ¥5,400



フロレド ショコラ

上品なショコラと香ばしいナッツ。
じっくり味わう大人な一品。

高さ:約5cm

4号 ¥5,292



カドー ドゥービスターシュ

ショコラスポンジとはちみつ入りスポンジに、
2種の濃厚なビスターチオクリームで味に深みを。

高さ:約8cm 縦:9cm/横:10cm ¥4,968

※はちみつが使用されています。1歳未満の乳児には食べさせないでください。



Hors d'oeuvre

クリスマスオードブル 2024

受取り店舗:本店のみ
ケーキ同時予約特典:マグカップ
+茶葉ノベルティ
ご購入者全員:パストカフェで利用
可能なドリンクチケット

【本店】 ¥9,936

(火) (木)

お受け取り 12/24,25

ご予約受付期間

10/1 → 12/15
(火) (日)

お受け取り

12/23,24,25
(月) (火) (木)

ご予約方法

TEL 0120-666-840 (受付時間 9:00~18:00)

ルタオ店頭...ルタオ本店 or エキモルタオ

ご予約特典

クリスマスケーキをご予約いただくと
ルタオ ¥300 チケットプレゼント!

LeTAO

【注意事項】数量に達し次第、ご予約期間中でも受付を終了する場合がございます。・クリスマスケーキ・オーナメントのデザインは変更になる場合がございます。・商品の変更・キャンセルは12月15日までお願いいたします。・4号サイズ 直径12cm / 5号サイズ 直径15cm / 6号サイズ 直径18cm

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ポイントとすると¥1,000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毎に1時間無料(最大2時間迄)

※エキモルタオは¥3,000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.小樽洋菓子館ルタオ 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~L.O.17:30)
4.スーパーバゲルタルトショコラティエ 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 サンピルススクエア1F ☎0134-24-6670	営業時間10:00~18:00
7. NEW OPEN 運河プラザ店	小樽市色内2-1-20 ☎0134-64-1001	営業時間10:00~22:00(物販は18:00迄)

※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。



料理教室に関して

10月はお休み
させていただきます。