

LeTAO CHRISTMAS CAKE COLLECTION

ご予約
受付期間

10.1^火 ▶ 12.15^日

受取は ルタオ本店 or エキモルタオ

受取期間

12.23^月 ▶ 12.25^水

ウェブサイト: <https://www.letao-brand.jp/lp/xmas/>
お電話: 0120-666-840【受付時間 9:00~18:00】



クリスマスケーキの
ご予約は
いかがですか？



贅沢苺のクリスマス-ベルフルール-
ムースやジュレにもいちごを贅沢に。
クリームの薔薇で特別感を。
上段8cm角/下段14cm角 高さ:約12cm
¥8,640



クリスマスシャルロット
なめらかな2層のムースと、ふわりビスキュイ。
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



苺のクリスマス
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



サンタクロース
2種のベリーとピスタチオの調和。
カットするとクリスマスカラーに。
高さ:約7cm 4号¥5,400



クリスマスドゥーブル
定番人気のチーズケーキ。
ミルクィでなめらかな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
ミルクィなマスカルポーネムースの2層仕立て。
高さ:約4cm
4号¥4,104 / 5号¥5,292



フロード 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:5cm 4号¥5,292



カドー ドゥ ピスターシュ
ショコラスポンジとはちみつ入りスポンジに、
2種の濃厚なピスタチオクリームで味に深みを。
高さ: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。

【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(日)までをお願いいたします。・4号サイズ 直径12cm / 5号サイズ 直径15cm

クリスマスオードブル 2024

X'mas
Hors d'oeuvre

受取期間 30台限定
12月24・25日

(本店) ¥9,936

【ケーキ同時
予約特典】
マグカップ+
茶葉ノベルティ
プレゼント!

【ご購入者全員】
パトスカフェで
利用可能な
ドリンクチケット
プレゼント!



クリスマスプチガトー (本店) (エキモ)

X'mas petit

【ご予約不可】12.23^月 ▶ 12.25^水



クリスマスドゥーブルフロマージュ
¥496



クリスマスショコラドゥーブル
¥496



クリスマスフローズンドゥーブル(北海道産)
¥521



サンタクロース
¥691



サンパンドノエルピスターシュ
¥691



キャラメルカフェとベリーのロース
¥594



クリスマスガトーフraise
¥648



ノエルショコラ
¥648



ノエルフraise
¥691



プッシュドノエルマロン
¥669



小樽市内“無料宅配” ☎ 0120-31-4521

・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
・12月22日～26日、12月30日～1月3日は配達をお休みさせていただきます。



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。



12/1
(日)のみ

Gâteau de
saison
ガトーデュセゾン

26台限定

Belle ～ホワイトルージュ～

北海道の純白の雪を思わせるような、
美しいケーキ。

サクサク食感のフィアンティーヌを散りばめたビスキュイジョコンドを土台に、
ミルクィでコク深いホワイトチョコムースと、
ほどよい甘酸っぱさのフランボワーズジャムを重ねて、美しい層を演出。
上には、北海道の冬景色をイメージしてホワイトチョコをふんだんに飾りました。
カリヨンのベル (bell) が鳴り響くルタオ本店でしか味わえない、
上品で美しい (belle) 一品です。

（本店）縦7cm×横16cm ¥3,000

ガトーデュセゾン・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 ・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、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
可能性がございます。

Cake

12月から販売の
新作のご紹介

12/1
(日)のみ
販売開始

ミルティーユ フロマージュブラン

甘酸っぱいブルーベリーを合わせた、
なめらかなフロマージュブラン
ムースケーキ。

（本店）（エキモ） ¥630

みかんフロマージュ ～粉雪～

（本店）（エキモ）

カット ¥583

直径12cm
¥2,592
ホールは土日限定、
エキモはカットのみ

ショコラオレ ノワゼットドゥーブル

（本店）（エキモ）

直径12cm ¥2,808 直径15cm ¥3,996
カット ¥500

Gâteau roulé Ekimo

エキモロール

12/8
(日)のみ

ショコラピスターシュ ロール

奥行きある味わいのショコラロール生地で、
甘酸っぱいフランボワーズジュレをしのばせた
軽やかなチョコクリームと、
香ばしいピスタチオ刻みを巻き上げ
濃厚なピスタチオクリームで包み込みました。
艶やかな苺が目を惹く
冬限定のロールケーキです。

33本限定 （エキモ）

長さ11cm ¥1,500



12/1
(日)のみ
販売開始

余市産りんごの ブリュレパフェ

さわやかな甘みの余市産りん
ごと、コクのあるマスカルポー
ネブリュレ、サクサクのパイを
合わせ、りんごのミルフィーユ
のような味わいのパフェに仕
上げました。優しい甘さの
ジャージーミルクアイス、キャ
ラメルアイスとともに、余市産
りんごのさわやかな味わいを
お楽しみください。

（バトス2階カフェ）

単品 ¥1,650

ドリンクセット ¥1,870



運河店
限定

ノエルベリー ピスターシュ

ジャージーミルクソフトクリ
ームを中心に、苺とフランボワ
ーズの華やかな酸味、上品な
風味のピスタチオアイスを合わ
せた、クリスマスシーズン限
定の大人なテイクアウトスイ
ーツです。クランブルや白ワイ
ンジュレで味わいに奥行きを
演出します。

12/10(火)→25(水)
🌙夜限定 18:00～21:00

（運河） ¥1,000



12/31
(日)のみ
3日間限定

スイーツおせち 2025

【完全予約制】
年末年始を彩る、
ルタオならではのおせち。

- ・栗のモンブラン
- ・ショコラオレンジ
- ・ストロベリーブラン
- ・ドゥーブルフロマージュ
- ・フルーツタルト

（本店）（エキモ） ¥6,912

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)

※運河店は¥3,000以上のお買い物で提携駐車場1時間分無料
[第1観光駐車場(小樽市港町5番3号)、第2観光駐車場(小樽市港町5番2号)]
※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]

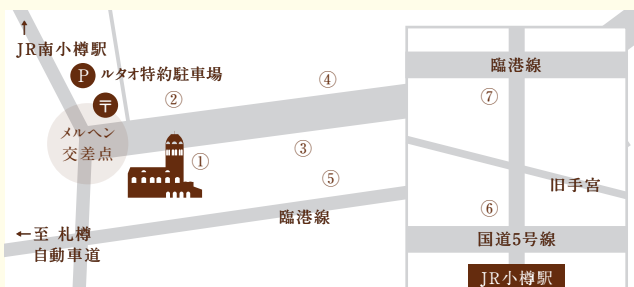
※店舗直通ではありません。ルタオのお問い合わせダイヤルに繋がります。

年末年始営業時間…1月1日(水) 10:00～17:00 / 12月31日(火)、1月2日(木)、1月3日(金) 9:00～17:00 [デニルタオ・エキモルタオ・バトスカフェは10:00～、運河プラザ店は10:00～18:00(物販は17:00迄)]

1.小樽洋菓子舗ルタオ 本店	小樽市堺町7-16 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 営業時間10:00～18:00
3.ルタオバトス	小樽市堺町5-22 営業時間9:00～18:00(2階カフェ 10:00～Lo.17:30)
4.スーペルバークルタオショコラティエ 小樽本店	小樽市堺町4-19 営業時間9:00～18:00
5.ルタオプラス	小樽市堺町5-22 営業時間9:00～18:00
6.エキモルタオ	小樽市稲穂3-9-1 サンピルスクエア1F 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 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、バト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。



お知らせ

12月の料理教室は
お休み
させていただきます。