

PanCake

パンケーキ ミルキーベリー

ミルクソースの甘みと
ベリーソースの酸味の
マリアーージュを
お楽しみいただける
3月限定のパンケーキです。
付け合わせにはベリーアイスと
苺ミルクアイス、苺を飾り、
ミルキーなふわふわのエスプーマで
甘さをプラスしました。

税込(10%) ¥1,760



Pasta



道産山わさび香る 生ハムのクリーム生パスタ

道産の山わさびのさわやかな辛みが
クリームと絡みパスタにマッチする
3月限定の一品。
生ハムで塩味をプラス、
タケノコのシャキッとした
食感とともに楽しみください。

サラダ付
税込(10%) ¥1,540

Parfait



苺ミルクの春色パルフェ

甘酸っぱい苺のアイスやコンポートソースを中にしのばせ、
さわやかな味わいに仕上げた苺尽くしのパルフェ。

税込(10%) ¥1,485



3/15~
再入荷

ジャージー ミルクロール ～宇治抹茶～

香り高い宇治抹茶、ミルキーで
コクのあるジャージーミルク
ジャムを加えたなめらかで口ど
けのよいクリームを、宇治抹茶
を練り込み色合いも鮮やかな
しっとりふんわりとしたロール
生地で優しく包みました。口
いっぱいに広がるミルク感と宇
治抹茶の深い余韻をお楽しみ
いただけます。

税込(8%) ¥1,782

ひなまつりケーキ

販売日 3月1日(土)～3日(月)

桃と苺のひな祭りミルクームス

桃と苺のさっぱりとした味わいをお楽しみいただける、
ひなまつりのお祝いにぴったりなケーキ。

直径12cm 税込(8%) ¥3,500

苺のひな祭りデコレーション

ピスタチオとベリーを合わせ、菱餅をイメージした、
ひなまつりを祝うケーキ。
※3月1日は販売しておりません。

15cm角 税込(8%) ¥5,000

Doremo
Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

ドレモルタオ

・住所〒066-0043
北海道千歳市朝日町6丁目1-1
駐車場 約70台 年中無休
・月～木 10:00～17:00
金土日祝 10:00～18:00
カフェ 11:00～L.O.16:30
～2/24 18:00～L.O.19:30
(2/25～夜営業なし)
※L.O.＝ラストオーダーの略称になります。

・季節により変動あり・社会情勢により、時短営業・臨時休業となる場合がございます。・カフェの席予約は平日のみとなります。

ポイント2倍デー	毎月1日、10日、20日はルタオポイント2倍デー 500円で1ポイントのところ、3日間は500円お買い上げで②ポイント進呈いたします。
カフェご予約承ります	カフェの席予約は平日のみとなります。事前にご来店される日時がお決まりの場合はご連絡をお願いいたします。 ●8名様までお席のご予約、キャンセルは前日まで。9名様以上でご予約の場合、キャンセルは7日前まで。
カフェの日	毎月1日・2日・3日にカフェご利用いただいた方全員に、次のご来店時にフードをご注文頂いた際にご利用できる 1ドリンクorミニアイスのサービスチケットを進呈!ぜひご利用ください。

TEL0123-23-1566 (店舗直通) 0120-782-827



Doremo
Nostalgic Modern LeTAO
Northern Sweets Manner

[https://www.letao-brand.jp/
shop/doremo/](https://www.letao-brand.jp/shop/doremo/)

Doremo Press

ドレモプレス

ルタオをもっとわがままに

2025.3

March

春色シフォン。
奏でる
ピスタチオが
甘酸っぱい苺と

3月8日(土) 45台
3月22日(土) 40台

苺とピスタチオの 春色シフォン

コクのあるピスタチオムースと、
ほのかな酸味のある苺ムースを重ね、
ふわふわの苺シフォン生地で包み込みました。
周りには軽やかな苺シャンティをトッピング。
苺とホワイトチョコを合わせた
優しい甘さのグラサージュショコラを飾り、
甘酸っぱい苺とともに、濃厚なピスタチオの味わいをお
楽しみいただけるシフォンケーキに仕上げました。

税込(8%) ¥2,300

！ 限定シフォンの販売に関してのご注意

- ・おひとり様2台まででございます。・9:30より引換券の配布をいたします。
- ・引換券の有効期限は当日午前中までとさせていただきますのでご了承くださいませ。
- ・天候や御並びの人数等により、場合によっては早めに配布する場合がございます。
- ・先にお並びのお客様への合流は控えいただき、お越しいただいた順番に最後尾に御並びいただきますようご協力をお願いいたします。

FRAISE DOUBLE

冷凍

フリーズドゥーブル

爽やかな酸味とほどよい甘みの北海道産苺のピューレを使用したベイクドチーズと、北イタリア産のマスカルポーネと北海道産生クリームを使用したミルク感豊かなマスカルポーネムースを重ねました。苺の甘い香りと味わいを感じながら、ふわりととろけます。

税込(8%) ¥2,376

Maalu

まああるガートノワール

フィアンティースを使用、小麦の香ばしさを感じつつ、柔らかな食感をお楽しみいただけるクランチ。ザッハトルテというチョコレート生地にアプリコットジャムを加えたケーキをイメージし、チョコレートクランチにドライアプリコットを加えました。ずっしりとしたチョコレートの味わいの中に、アプリコットの華やかな酸味が感じられます。

5枚入 税込(8%) ¥1,080

10枚入 税込(8%) ¥2,160

まああるショコラブラン

フィアンティースを使用、小麦の香ばしさを感じつつ、柔らかな食感をお楽しみいただけるクランチ。フランボワーズ、イチゴのフリーズドライを使用し、口溶けの良いホワイトチョコレートをしました。ホワイトチョコレートのミルク感のある風味と2種のベリーの酸味が口の中で広がります。

10枚入 税込(8%) ¥2,160

まああるアソート

フィアンティースを使用し、軽やかで柔らかな食感のクランチ「まあある」の2種類の詰め合わせ。

12枚入(6枚×2種) 税込(8%) ¥2,700

ストロベリーミルクラング

北海道産苺の爽やかな酸味が広がる苺チョコレート、香ばしく甘い焦がしミルク生地でサンドしたラングドシャです。サクとした食感に、甘い香りがふわっと広がります。

9枚入 税込(8%) ¥1,134

PETIT CHOCOLAT



プチショコラ
マカダミアコーヒー

ココのあるマカダミアナッツを味わい深いコーヒーチョコレートで包み、表面にはほんのりビターなキャラメルパウダーをまわせた。軽やかな食感と香ばしさ、ビターな風味とまるやかな甘みは、食べる手を止まらなくさせる上品で洗練された味わいです。

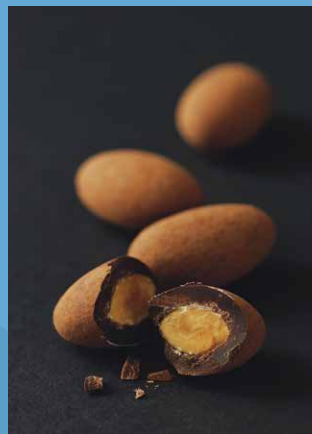
60g 税込(8%) ¥1,080



プチショコラ
ストロベリー

風味豊かな国産苺のフリーズドライを1粒丸ごとホワイトチョコレートでくるみ苺パウダーで仕上げました。苺の酸味とホワイトチョコレートの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

50g 税込(8%) ¥993



プチショコラ
アマンドココア

香ばしくローストしたアーモンドを1粒まるごとスイートチョコレートでくるみココアパウダーで仕上げました。ほろ苦いチョコレートとナッツの最高の組み合わせをお楽しみください。

70g 税込(8%) ¥972

THÉNOIR

テノワール

ダーズリンの花のような香りをまとわせたチョコレートを芳ばしいココアクッキーでサンドしました。なめらかに仕上げたチョコレートと、サクッと軽いクッキーのバランス。この、香り、味わい、食感の一体感をお楽しみください。

9枚入 税込(8%) ¥1,215

16枚入 税込(8%) ¥2,160

24枚入 税込(8%) ¥3,240

Rue IRONAI FROMAGE



色内通りフロマージュ

ルタオー一番人気のダブルフロマージュと同じイタリア産マスカルポーネチーズを使用し、クリームチーズやルタオーオリジナル生クリーム、バターを加えたクッキーでチョコプレートでサンドしました。チーズの味わいが広がるコイン型のラングドシャです。

9枚入 税込(8%) ¥1,134

16枚入 税込(8%) ¥1,998

20枚入 税込(8%) ¥2,484



色内通りフロマージュミルク

ココのあるミルク風味のチョコレートをくちどけの良いサクリとしたチーズ生地でサンドしました。チーズ生地には、イタリア産マスカルポーネも使用しております。

9枚入 税込(8%) ¥1,134

16枚入 税込(8%) ¥1,998