

【小樽洋菓子舗ルタオ】
2015年新春を彩る豪華なスイーツおせちを300台限定販売！
11月24日より予約開始

ルタオでは11月24日より「スイーツおせち」を受付開始。1つ1つ丁寧に手作りする為、300食限定。名作・新作が一挙に味わえ、毎年予約締め切りを前に完売となる人気商品です。



ルタオのスイーツおせちを年末にお届け致します。

ルタオの人気ダブルフロマージュを初め、ヒット商品・新作をも贅沢に詰め込んだ今年最後のスイーツです。

今年一年ご愛顧頂いた感謝の気持ちを込めて、一の重をルタオのパティシエ外山孝、二の重をショコラティエール古川貴栄が考案しました。ルタオを代表する二人が、末広がりの幸福を願って“八つ”のお正月用スイーツに仕上げています。思わずパッと笑顔になるよう思いを込めて作り上げた、八つの華麗なおいしい共演をお楽しみ下さい。

2014年の最後にお届けするスイーツにルタオの1年の集大成を詰め込み、新年をまたルタオのスイーツで笑顔にできるように考えて手作りいたします。



○素材が感じられる一の重「椿」

外山孝が考案した一の重「椿」、さつまいもや栗、苺など季節の素材をふんだんに使った素材が感じられる一の重になりました。



- ①花暦ドゥーブル:ドゥーブルフロマージュに迎春の喜びを表現する花びらをあしらいました。
- ②新春ロール: 京都・宇治抹茶のロールケーキと、鹿児島県産サツマイモのロールケーキ。
- ③紅白ストロベリームース:いちごの果肉入りジャムをトッピングした2層仕立てのチーズケーキ。
- ④春待ちカフェモンブラン: 珈琲味のチーズムースに、ルタオ特製マロンクリームと渋皮栗をのせました。

○繊細な味わいの二の重「橙」

古川貴栄が考案した二の重「橙」、ショコラティエールならではの繊細な味わいの二の重になりました。



- ①初夢淡雪: ホホワイトチョコムースとバイクドチーズケーキを重ね、グリオットチェリーを忍ばせました。
- ②彩りフルーツとサンサシオン: 芳醇な風味のショコラに、ドライフルーツを乗せてお召し上がり下さい。
- ③迎春ショコラモンブラン: 洋酒漬けのマロンガラスセ入りのチョコムースをガナッシュで飾りました。
- ④福ふくフロマネージュ: 京都の宇治抹茶を使ったレアチーズケーキを、薄いお餅で包んでいます。

【小樽洋菓子舗ルタオ】

◆予約期間: 11月24日～

◆お届け日: 12月29日・12月30日のみ

◆予約数量: 限定300台

◆販売価格: 21,600円(税込)

TEL: 0120-222-212(9:00～18:00) FAX: 0120-333-325(24時間) E-mail: webshop@letao.jp

◆本件に関するお問合せ: 株式会社ケイシイシイ 担当: 西尾

TEL: 0123-48-2800 E-mail: y-nishio@letao.co.jp