

# Teaco Letter

vol. 8

2023  
SUMMER

I send taste and the taste of the season.

[Take Free]

手間ひまかけて詰め込んだ小さなお菓子たち  
「吹き寄せ」とは、色づいたとりの紅葉が  
風に吹かれて一つに集まった様子を意味する言葉。  
和菓子では日本の情景をお菓子として  
伝統的に表現してきました。  
そして今、素材や技法の垣根を超え  
ティ・コ・ラッテ特製の小さな焼き菓子を  
詰め込み、新しい「FUKIYOSE」として  
美味しさを表現いたしました。

FUKIYOSE

紫芋、よもぎ、マカダミア、  
アーモンド、フランボワーズの  
メレンゲ、黒胡椒のチーズのパイ。  
ミニサイズのクッキーを  
6種類吹き寄せました。  
プレゼントに！ティータイムに！

FUKIYOSE 単品... ¥390 (税込)

FUKIYOSE 6... ¥2,480 (税込)

FUKIYOSE 10... ¥3,980 (税込)

ありがとう20周年  
20th  
ANNIVERSARY

感謝祭は11月に開催



Teaco letter  
PATISSERIE  
ティ・コ・ラッテ

# Teaco Letter

vol. 8

2023  
SUMMER

I send taste and the taste of the season.

【Take Free】

## Fruit GOROGORO Tarte

【フルーツゴロゴロタルト】

季節限定  
商品

### 「今年も始まるフルーツゴロゴロタルト」

待ちに待った色とりどりの旬のフルーツが視覚的にも味覚的にも  
季節を楽しませてくれます！  
是非おいしい季節を見つけにお越しください。

ありがとう20周年  
**20<sup>th</sup>**  
**ANIVERSARY**

感謝祭は11月に開催



Teaco letter  
PÂTISSERIE  
ティ・コ・ラッテ





Selection

## 新作ケーキができるまで…。

ティ・コ・ラッテではパティシエ、パティシエールが作り出すケーキの中からよりすぐりの季節のケーキを選出する「セレクション」という取り組みがあります。早ければ入社1年目からシェフまでのパティシエ約20人が考へ、試作したケーキを全員で試食しそれぞれに点数を付けます。合計得点の高いものが晴れて季節の新作ケーキとして採用となります。トーナメントを勝ち抜かれた猛者だけがショーケースに並べられる仕組みとなっています。お客様の笑顔を創造するセレクションに取り組むメンバーは真剣そのものなのです。



「セクション」を通して一人ひとりの成長を感じながら、どんな新作が生まれてくるのが楽しみなものにもなっています。

今回もパティシエ、パティシエールが競い合い選ばれた新作が出揃いました！

新たな美味しさとの出逢いを是非お楽しみください。



統括シェフ 小林 秀明

①キュンれもん



¥ 600 (税込)

②トロピカルショコラ



¥ 600 (税込)

③クーシューショコラ



¥ 850 (税込)



私がつくりました

ザクザクちんすこうに、チーズムースとレモンクリームともちっとしたレモンジュレを重ねました。レモンのキュンとした酸っぱさが夏を感じさせます。



私がつくりました

口の中で溶けるショコラ生地に、パッションフルーツの酸味を加えたマンゴームースを合わせました。マスカルポーネムースにホワイトチョコの薄いクランチが食感のアクセントになっています。



私がつくりました

香里園のショコラティエ「CHOCO FOREST(※1)」さんのチョコレートを使用しています。ほろ苦いチョコタルトと甘いムースが口の中で合わさって食べやすいプレミアムなチョコレートケーキです。

④ブラリネオペラ



¥ 580 (税込)

⑤ヨギーピーチ



¥ 550 (税込)

⑥プレミアムマンゴータルト



¥ 980 (税込)



私がつくりました

濃厚なチョコとブラリネ(アーモンドペースト)をパッションフルーツの酸味でさっぱり仕上げました。食感のアクセントにはヘーゼルナッツが入っています。



私がつくりました

爽やかな味わいの桃とヨーグルトのカップムースです。食べすめると、ごろっと果実の桃とラズベリーに出会えます。卵不使用の夏限定ムースです。



私がつくりました

国産のフレッシュマンゴーをふんだんに使用した贅沢なタルトです。タルトの中に自家製のマンゴーわらび餅が食感のアクセントになっています。

⑦抹茶のサンマルク



¥ 580 (税込)

⑧花かご



¥ 650 (税込)



私がつくりました

アーモンド風味のスポンジ生地で、バニラチーズクリームと宇治抹茶ムースを、贅沢にサンドしました。口だけの良いムースとキャラメリゼのバリツと触感を口の中でお楽しみください。



私がつくりました

スフレチーズのタルトの上に旬のフルーツをお花のように色とりどりの飾り付けました。かごの取っ手はサクサクのパイで作られています。

新作ケーキの  
一覧はこちら



※1



CHOCO FOREST

ベリーズ産カカオ70%  
チョコレートを使用

※上記のケーキは8月末までの販売予定となっております。ティコラッテのセクション新作ケーキはこれからも続く…。



# Anniversary Decoration Cake



デコレーションケーキ

4号… ¥3,000 (税込) 8号… ¥11,100 (税込)  
5号… ¥4,200 (税込) 9号… ¥15,500 (税込)  
6号… ¥5,400 (税込) 10号… ¥19,400 (税込)  
7号… ¥8,000 (税込)

※7~10号は受渡日の4営業日前予約



生チョコデコレーションケーキ

4号… ¥3,500 (税込) 8号… ¥12,100 (税込)  
5号… ¥4,800 (税込) 9号… ¥16,700 (税込)  
6号… ¥6,100 (税込) 10号… ¥20,700 (税込)  
7号… ¥8,800 (税込)

※4~6号は、受渡日の1営業日前予約  
7~10号は、受渡日の4営業日前予約



贅沢イチゴタルト

●オフシーズン (6月~1月中旬) ●オンシーズン (1月中旬~5月末)  
4号… ¥2,900 (税込) ¥2,400 (税込)  
5号… ¥4,700 (税込) ¥4,100 (税込)  
6号… ¥5,800 (税込) ¥5,100 (税込)  
7号… ¥8,400 (税込) ¥7,600 (税込)  
8号… ¥11,100 (税込) ¥10,300 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



贅沢フルーツタルト

4号… ¥2,650 (税込) 7号… ¥7,800 (税込)  
5号… ¥4,250 (税込) 8号… ¥10,800 (税込)  
6号… ¥5,150 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



アンサンブル

4号… ¥2,700 (税込)  
5号… ¥4,000 (税込)  
6号… ¥5,300 (税込)  
7号… ¥8,000 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



リッチガトーショコラ

4号… ¥2,400 (税込)  
5号… ¥3,300 (税込)  
6号… ¥4,200 (税込)  
7号… ¥6,700 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



信州安曇野フロマージュ

4号… ¥3,200 (税込) 6号… ¥5,700 (税込)  
5号… ¥4,400 (税込) 7号… ¥8,200 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



クレープデコ

4号… ¥3,450 (税込)  
5号… ¥5,000 (税込)  
6号… ¥6,200 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



バイクドカマンベール

4号… ¥2,450 (税込)  
5号… ¥3,700 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



ティ・コ・ラッテ バニラキャラメル

5号… ¥3,000 (税込) 7号… ¥5,200 (税込)  
6号… ¥4,200 (税込) 8号… ¥8,600 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約



今月のシフォン

5号… ¥3,200 (税込) 7号… ¥5,600 (税込)  
6号… ¥4,600 (税込) 8号… ¥9,200 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約



ティ・コ・ラッテ ショコラマープル

5号… ¥3,000 (税込) 7号… ¥5,200 (税込)  
6号… ¥4,200 (税込) 8号… ¥8,600 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約

# Fruit GOROGORO Tarte

季節限定商品



ごろごろ桃タルト

4号 (12cm) … ¥3,200 (税込)  
5号 (15cm) … ¥4,800 (税込)  
6号 (18cm) … ¥6,300 (税込)

期間  
6月上旬  
8月上旬



ごろごろマンゴータルト

4号 (12cm) … ¥2,900 (税込)  
5号 (15cm) … ¥4,700 (税込)  
6号 (18cm) … ¥5,800 (税込)

期間  
5月下旬  
8月下旬



ごろごろ  
シャインマスカットタルト

4号 (12cm) … ¥3,600 (税込)  
5号 (15cm) … ¥5,200 (税込)  
6号 (18cm) … ¥6,700 (税込)

期間  
8月中旬  
10月中旬

●サイズと人数の目安  
4号 (12cm): 3~4名様 8号 (24cm): 12~16名様  
5号 (15cm): 5~6名様 9号 (27cm): 16名様以上  
6号 (18cm): 8~10名様 10号 (30cm): 20名様以上  
7号 (21cm): 10~12名様

フルーツトッピング  
4号 (12cm): ¥500 8号 (24cm): ¥1,000  
5号 (15cm): ¥600 9号 (27cm): ¥1,200  
6号 (18cm): ¥700 10号 (30cm): ¥1,300  
7号 (21cm): ¥800

いちじくタルトも登場いたします!お楽しみに!  
期間:9月初旬~10月下旬



↑商品の詳細はこちら↑



# Ice Cake

スポンジ生地にジェラートを合わせた冷たいデコレーションケーキ。

アイスクーキ



ミルクと苺

4号…¥3,300(税込) 5号…¥4,800(税込)



アイスベルギー

4号…¥3,500(税込) 5号…¥5,000(税込)



抹茶ミルク

4号…¥3,500(税込) 5号…¥5,000(税込)

## Option

記念日のデコレーションケーキを特別に演出するためのオプションを是非どうぞ。

### お絵かきプリント COOKIE

¥1,200(税込)

あなたが描いたイラストが世界にひとつだけのクッキーに!!

**申込方法** ※ご予約は4営業日前まで

- 10cmの○の中にお好きな絵を描いて下記mailに添付送信!  
(スキャンしたデータが難しい場合、店舗持ち込みでも対応いたします)
- 受取希望店舗にお電話頂き、画像が届いているかの確認と、ケーキのご予約をお願いいたします。
- 当日受取店舗でとっておきのケーキが受け取れます!

※お絵描きプリントCOOKIEのみのご注文はお受けしておりませんので予めご了承ください。

ご予約はコチラから→



大きな数字チョコ(各2色) 1個…¥120(税込)

「生後100日祝」や「還暦60歳」など数字を強調!!

数字に想いを込めたいときにはこの数字チョコがおすすめです!各数字ダークチョコとホワイトチョコの2種類ございます。

大切な記念日がたくさんの笑顔に包まれますように。



### ●お問い合わせ

香里園店 (eat in & take out) / 〒572-0084 大阪府寝屋川市香里南之町28-24 TEL/FAX:072-833-8383  
 寝屋川店 (eat in & take out) / 〒572-0831 大阪府寝屋川市豊野町15-6 TEL/FAX:072-823-7766  
 ティ・コ・ラッテGIFT店 / 〒572-0831 大阪府寝屋川市豊野町15-7 TEL:072-800-5166  
 ティ・コ・ラッテEaT店 / 〒572-0831 大阪府寝屋川市豊野町15-8 TEL:072-800-7778  
 茨木店 (eat in & take out) / 〒567-0847 大阪府茨木市野々宮1丁目9-16 TEL/FAX:072-665-7222  
 ティ・コ・ラッテlibrary / 〒572-0837 大阪府寝屋川市早子町23-1-4F(寝屋川市立中央図書館内) TEL:072-842-2006  
<https://www.teacolatte.com>

2023年11月26日 茨木市に新しい施設がオープンします。

\\ 名前は「おにクル」。 \\



本格的な舞台芸術を楽しめるホール、のびのびとくつろげる公園のような図書館、子育て相談窓口と創造力を育む遊び場を備える子育て支援拠点、気軽に集いつながれる市民活動センター、そして市民の皆様が親しまれているプラネタリウムが集まった文化複合施設です。世界的な建築家・伊東豊雄さんが設計を手掛けられています。

その中1階のメインエントランスに「ティ・コ・ラッテ」の出店が決まりました。『日々何かが起こり、誰かと出会う』というコンセプトのもと、スイーツでムレスナティでカフェでパンで日々を体現させていただきます。オープンまであと少し!ドキドキしながらお待ちください。



ティ・コ・ラッテ公式アプリ  
今ならもれなく300円分の  
クーポン進呈!!

いますぐダウンロード

DMでの特典は2023年8月末で終了いたします。

