

らる畑のおいしい!
たのしい!

Christmas

オーガニック
自然食品専門店



札幌市中央区大通西23丁目2-25
Tel 614-2406 Fax 614-3836
http://raru-organic.com/
10:00~19:00(日曜~17:00・祝日~18:00)

最終メ切 **11/29(水)** 別紙ご注文用紙をご覧ください。
お渡し開始 **12/16(土)~** ご予約はお電話・FAX・HPよりお承りします。



クリスマス
ケーキ

アパレイユ

01~06 いちごのクリスマスケーキ

北海道産小麦、平飼鶏の卵、十勝産純生クリーム、九州産特別栽培いちごを使用。素材の良さをいかし、丁寧に仕上げた優しい味わいのケーキです。

オプションで卵不使用、小麦不使用のご要望も承ります。各108円+で用意致しますのでご注文用紙にご記入ください。※製造ラインは使用あり



アパレイユは
12/23(土)・24(日)
11時以降お渡し
店頭お受け取りのみ

直径約15cm 税込 **5,530円**

直径約18cm 税込 **6,653円**

アパレイユ

07 ブルーベリークランブル チーズケーキ

北海道十勝のクリームチーズのベースに、岩見沢産ブルーベリーを入れてしっとり焼き上げたチーズケーキ。アーモンド入りのクッキー生地をベースとトップにのせて焼きました。

アレルギー<乳成分・卵・小麦・アーモンド>

直径約12cm 税込 **3,834円**

seed

08 ティラミス チーズケーキ

冷凍

米粉のスフレチーズケーキに有機コーヒーの特製シロップを染み込ませ、自家製チーズクリームでデコレーションしたふわふわ食感のケーキ。グルテンフリー。

アレルギー<乳・卵>

直径約12cm 税込 **2,430円**



※ケーキなどのデザインは変更になる場合がございます。

らる畑の食材でらるごはんのシェフが作るクリスマスの特別企画! 23日(土)限定で作りたてをお渡します!

09 らるごはんのクリスマスオードブル

- <内容予定>
- ・知床興農牛&豚のミートローフ
 - ・エコかぎ鶏のクリスマスチキン
 - ・秋鮭スモークサーモンのマリネ
 - ・天然エビフライとポテトフライ
 - ・キノコとほうれん草のキッシュ
 - ・オリーブとモッツアレラチーズの有機野菜サラダ
 - ・りんごのワインゼリー

アレルギー<乳・卵・小麦・えび>

3人前 税込 **6,264円**



らるごはんのオードブル&グラタン

12/23(土)14時以降店頭お渡しのみ/限定数

10 らるごはんホタテとほうれん草のグラタン

北海道産ホタテの貝柱と放牧豚ウィンナー、有機ほうれん草、あすなる牛乳を使ったクリスマス特別バージョンのマカロニグラタンです。

アレルギー<乳・小麦>

約1人前 税込 **994円**



※写真は2022年版。メニューは変更になる場合がございます。

風土火水とホロのシュトーレン

風土火水とホロが作るクリスマスの伝統菓子パン。洋酒に漬け込んだドライフルーツ&ナッツを道産小麦の生地にとっぶり練り込み焼き上げました。薄くスライスしてお召し上がりください。日ごとに変わる風味もお楽しみいただけます。



12/13~入荷

11 風土火水のシュトーレン **税込 3,219円** Sサイズ

12 ホロのシュトーレン **税込 1,836円** 1/2カット

