

La Terre(ラ・テール)＝大地

体にやさしいお菓子づくりを原点に、ケーキや焼き菓子に使う基本素材の小麦粉、牛乳、砂糖など、お菓子づくりに不可欠な材料の一つひとつを、「大地の恵み」と捉えて、できるだけ国産の新鮮な安心素材を使っています。



¥1050

季節限定のロールケーキも好評販売中！！
秋の味わい「**お米のルーロ 和栗**」(¥1575)
は10月末までの販売予定です。

お米のロールケーキ 「瑞穂」「風の穂」

素材の米粉には、米どころ新潟県産のお米を低温でじっくりと超微粒粉に挽いたものを使用。

これにシルクのようになめらかに泡立てた卵、はちみつ、ジャージー牛乳、バターを加えた生地をじっくりと焼き上げました。

ふんわりと泡立てた良質の生クリームにやわらかく炊き上げた丹波黒豆を合わせて巻き込んでいます。

お米のロールケーキ 「瑞穂」の販売店

◇ラ・テール洋菓子店
世田谷区池尻 3-27-10
03-54865489

◇ラ・テール セゾン
渋谷東急フードショー店
渋谷区渋谷 2-24-1
東急百貨店東横店B1F
03-3477-4662

大地の菓子 ラ・テール

<http://www.laterre.com>

お米のロールケーキ 「風の穂」の販売店

◇テラ・セゾン
千代田区丸の内 1-9-1
東京駅改札内B1F
(グランスタ内)
03-3211-6160

玄米入り豆乳仕立て もちもちドーナッツ

国産やオーガニックの素材を主役に、
体にやさしいパンづくりを追求する
“ブーランジェリー ラ・テール”から、
大地の香りのする自然派ドーナッツが登場

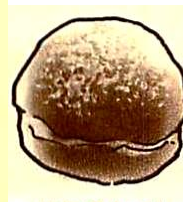
福井県産の、残留農薬ゼロのコシヒカリの
玄米を細かく粉状に挽いたものを、
小麦粉と合わせて使っています。

生地に、お米の持つ自然な甘みが加わり、
もちり、しっとりとした食感の
ドーナッツができました。

※販売商品は変更になる場合があります



玄米プレーン
¥126



北海道小豆と
丹波黒豆きな粉
¥189



北海道かぼちゃ
¥189

ドーナッツの販売店

◇ブーランジェリー ラ・テール
アトレ吉祥寺店
武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24
0422-22-2064

ドーナッツの詳細は[こちら](#)



3種の豆カレー
¥189



豆乳クリーム
¥168



ショコラ・カスタード
¥210



ミルクィーな
カマンベールチーズ
¥231