

# Teaco Letter vol. 10

2025  
SPRING

I send taste and the taste of the season.

【Take Free】



Tea co latte IBARAKI

Renewal OPEN

2024年10月12日茨木店リニューアルオープンしました！



<https://www.teacolatte.com>

Tea co latte  
PATISSERIE  
ティ・コ・ラッテ

# Decoration Cake



贅沢フルーツタルト

4号… ¥2,900 (税込) 7号… ¥8,400 (税込)  
5号… ¥4,700 (税込) 8号… ¥11,100 (税込)  
6号… ¥5,800 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



アンサンブル

4号… ¥3,200 (税込)  
5号… ¥4,800 (税込)  
6号… ¥6,400 (税込)  
7号… ¥9,600 (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… ¥2,800 (税込)  
5号… ¥4,000 (税込)  
6号… ¥5,000 (税込)  
7号… ¥8,000 (税込)

※受渡日の4営業日前予約

卵  
不使用

カラメル  
付



ティ・コ・ラッテ バニラキャラメル

5号… ¥3,400 (税込) 7号… ¥5,800 (税込)  
6号… ¥4,500 (税込) 8号… ¥8,800 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約

お問合せ



今月のシフォン

5号… ¥3,600 (税込) 7号… ¥6,100 (税込)  
6号… ¥4,800 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約

チョコソース  
付



ティ・コ・ラッテ ショコラマーブル

5号… ¥3,400 (税込) 7号… ¥5,800 (税込)  
6号… ¥4,500 (税込) 8号… ¥8,800 (税込)

※8号は受渡日の4営業日前予約

# Anniversary



デコレーションケーキ

3号… ¥2,100 (税込) 7号… ¥8,800 (税込)  
4号… ¥3,300 (税込) 8号… ¥12,600 (税込)  
5号… ¥4,600 (税込) 9号… ¥17,000 (税込)  
6号… ¥5,900 (税込) 10号… ¥22,400 (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

3号… ¥2,400 (税込) 7号… ¥9,900 (税込)  
4号… ¥3,800 (税込) 8号… ¥13,700 (税込)  
5号… ¥5,300 (税込) 9号… ¥18,500 (税込)  
6号… ¥6,800 (税込) 10号… ¥24,100 (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… ¥3,400 (税込) ¥2,900 (税込)  
5号… ¥5,300 (税込) ¥4,700 (税込)  
6号… ¥6,500 (税込) ¥5,800 (税込)  
7号… ¥9,200 (税込) ¥8,400 (税込)  
8号… ¥12,000 (税込) ¥11,100 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



パープル

イエロー



メッセージフラワーデコ

4号… ¥4,400 (税込)  
5号… ¥5,600 (税込)  
6号… ¥6,900 (税込)

※受渡日の4営業日前予約



クレープデコ

4号… ¥3,600 (税込)  
5号… ¥5,500 (税込)  
6号… ¥6,800 (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… ¥2,700 (税込)  
5号… ¥4,000 (税込)  
6号… ¥5,500 (税込)

※受渡日の4営業日前予約

お絵かきプリント  
**COOKIE**  
¥1,300 (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!!



↑ご予約はこちら↑



フルーツトッピング

4号 (12cm) : ¥600 (税込) 8号 (24cm) : ¥1,400 (税込)  
5号 (15cm) : ¥800 (税込) 9号 (27cm) : ¥1,600 (税込)  
6号 (18cm) : ¥1,000 (税込) 10号 (30cm) : ¥1,800 (税込)  
7号 (21cm) : ¥1,200 (税込)

チョココーティング

4号用… ¥500 (税込) 6号用… ¥900 (税込)  
5号用… ¥700 (税込) 7号用… ¥1,100 (税込)  
追加マカロン… ¥250 (税込)  
イラストチョコレートプレート… ¥120 (税込)  
追加シフォンケーキソース大… ¥60 (税込)



↑商品の詳細はこちら↑

Fruit  
GOROGORO  
Tarte

【フルーツゴロゴロタルト】

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



ごろごろ桃タルト

4号 (12cm) … ¥3,600 (税込)  
5号 (15cm) … ¥5,300 (税込)  
6号 (18cm) … ¥6,900 (税込)

期間  
6月上旬  
8月上旬



ごろごろ  
シャインマスカットタルト

4号 (12cm) … ¥4,000 (税込)  
5号 (15cm) … ¥5,700 (税込)  
6号 (18cm) … ¥7,400 (税込)

期間  
8月中旬  
10月中旬

# ACROSS the Teacolatte

ティ・コ・ラッテ店舗紹介

香里園本店(香里園駅前)

〒572-0084  
大阪府寝屋川市香里南之町28-24



TEL.072-833-8383

寝屋川店(市役所前)

〒572-0831  
大阪府寝屋川市豊野町15-6



TEL.072-823-7766 駐車場10台

茨木店(野々宮交差点)

〒567-0847  
大阪府茨木市野々宮1丁目9-16



TEL.072-665-7222 駐車場9台

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

ティ・コ・ラッテGIFT店

〒572-0831  
大阪府寝屋川市豊野町15-7



TEL.072-833-8383

ティ・コ・ラッテlibrary

〒572-0837 大阪府寝屋川市早子町23-1-4F  
(アドバンス4F・寝屋川市立中央図書館内)



TEL.072-842-2006

ティ・コ・ラッテTerrace店

〒567-0888  
大阪府茨木市駅前3丁目9-45(おにくる1F)



TEL.072-665-6690

ティ・コ・ラッテファーム(自社農園)

〒572-0013  
大阪府交野市南星台



**New** ホームページが新しくなりました!

是非一度ご覧ください!



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!!

App Store  
からダウンロード

Google Play  
で手に入れよう



いますぐダウンロード

# Tea co latte IBARAKI **Renewal OPEN**

2024年10月12日茨木店リニューアルオープンしました！

2012年11月にOPENした茨木店、当初は「ここは何しても潰れる場所だよ」と、たくさんの怖い？アドバイスをいただき12年余り。色んな心配を他所に、いい意味での期待を裏切るお店となり、今回より愉しんで、喜んでいただけるお店を目指し、さらに進化いたしました！！



**SALES FLOOR**



端から端までムレスナティー！色とりどりに個性的なパッケージが壁一面に！種類が豊富なフレーバーティーでおうちカフェでのおもてなしにもお役に立ちますよ。



店内に入って、あれ？カフェは？うわー！ギフトが沢山！！右、左に行ったり来たり。この度、より良いお店作りを目指してリニューアルいたしました。



**Café**

今回の改装に伴いテラス席を新設。開放感のある空間でゆっくりとカフェをお楽しみいただけます。  
\*ワンちゃんカフェはできない仕様となっています。予めご了承ください。



**GIFT Concelju**

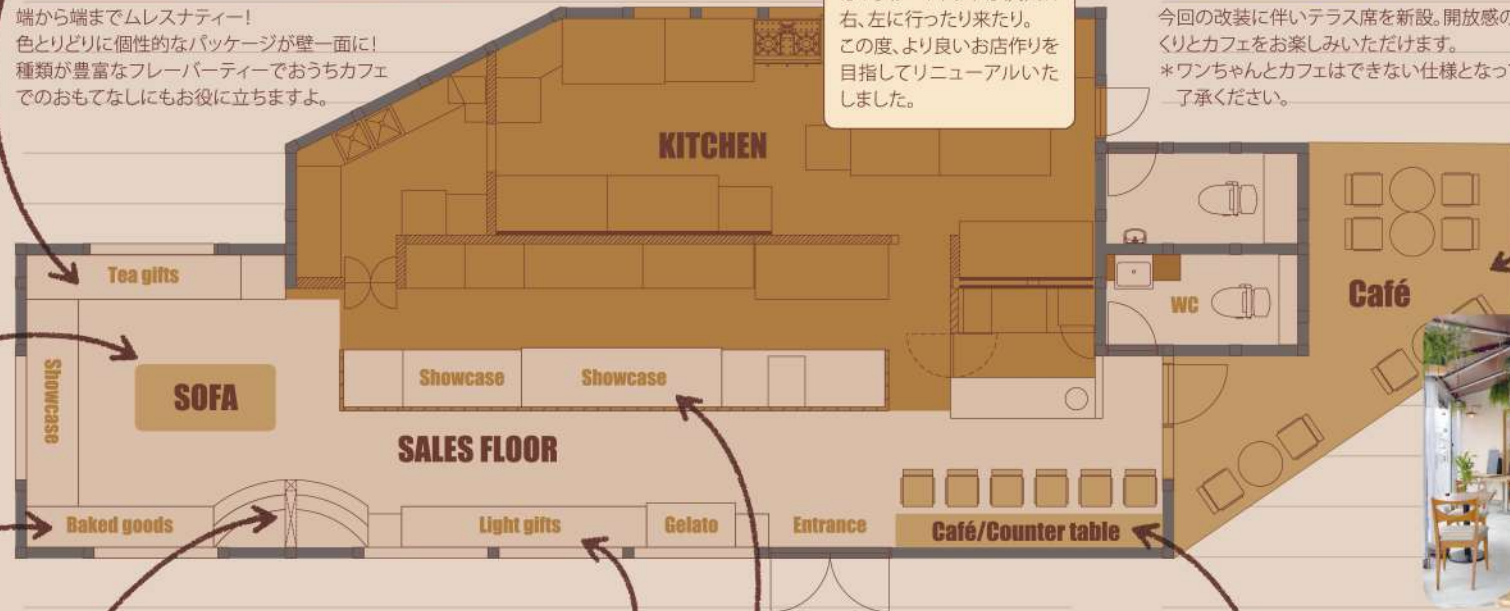
お届けしたいのは「贈る」「贈られる」双方からの安心感です。

ギフトコンシェルジュが、いろんなお相手や場面にあった包装からラッピング、予算などご相談を承ります。また、法人・団体などまとまった数量でのご利用に関しましてもお相談から承っております。焼菓子、紅茶などいろんなギフトセットやオリジナルギフトがございますのでお気軽にお声かけください。



**Before** → **After**

ゆったりとしたスペースでゆっくりと選べるギフトスペースに！



前はうどん屋さんでした。



ティ・コ・ラッテ茨木店ができる前はうどん屋さんでした。



その季節、あの人に贈る気持ちに応える見応えのあるギフトのショーケース！



柱の形状を利用してアーチ型の単品焼き菓子棚を製作配置しました。



個性豊かなオリジナルギフトが勢揃い。選びやすく、見やすくなったコーナーに！



全長2700mmのショーケースを新調。ホールケーキとカットケーキがダイナミックに陳列されます。



おひとり様でのカフェの利用も大歓迎。カウンター席もごさいます。



どのような贈り物を考えておられるのかをお聞きし、その気持ちに寄り添いながら、ご提案をさせて頂いております。  
スタッフ一同



新企画

# キッチン参観日

【寝屋川店】

Kitchen Open Day at Neyagawa Store

パニラ  
キャラメルが  
できるまで

月  
日

START



1 まず、ミキサーで原料を混ぜて生地を作ります。



ぐるぐる  
サツサツ

2 さらに粉を加えて今度は手で混ぜていきます。



3 出来上がり！



4 続いて型に入れます。



焼きたて  
アツアツ！



5 続いてオーブンでふんわりするまで焼きます。



6 今度は生地を慎重に取り出していきます。



スポンっ！

7 生地の完成！



パニラキャラメル  
完成！！



ソースをかけて  
召し上がり

10 仕上げに、フルーツを飾っていきます。

9 土台が完成！

8 今度はクリームを塗っていきます。ひとつひとつ丁寧に塗り、ソースをかけていきます。