

各位

2026年5月18日

Buttery

百貨店に初出店！新店「Buttery 松坂屋名古屋店」が6月3日オープン
店内で焼き上げるマドレーヌ&ミルフィーユや限定カフェメニューも新登場

松坂屋名古屋店の北館地下1階に Buttery (バター) の新店舗がオープン。
バターの味わいを楽しめる焼き菓子や、クロックムッシュ、クロワッサンサンドなど
限定カフェメニューも登場。松坂屋名古屋店限定サブレッタも新発売！



百貨店に初出店！新店「Buttery 松坂屋名古屋店」が6月3日オープン 店内で焼き上げるマドレーヌ&ミルフィーユや限定カフェメニューも新登場

バターにこだわる洋菓子店 Buttery の新店舗となる「Buttery (バター) 松坂屋名古屋店」が、2026年6月3日(水)、愛知県名古屋市の松坂屋名古屋店・北館地下1階にオープンします。店内で焼き上げる『マドレーヌ』『ミルフィーユ』などの焼き菓子はもちろん、『クロックムッシュ』『クロワッサンサンド』『アップルパイ』など、限定のカフェメニューも新登場。さらにギフト商品として、【松坂屋名古屋店限定】販売となる『Buttery サブレ缶』も新発売となります。

6月3日(水)にオープンする「Buttery (バター) 松坂屋名古屋店」は、Buttery のロゴカラーである優しいパステルイエローとホワイト、木目を基調にした、40席のカフェスペースをご用意しています。マドレーヌやミルフィーユを焼き上げるライブ感と芳醇なバターの香りを、店内のオープンキッチン越しに楽しむことができます。



このたび松坂屋名古屋店で新発売となる『マドレーヌ』は、北海道バターの味わいとほちみつの優しい甘さ、ふんわりとした食感が堪らない一品。手のひらサイズの大きめの『マドレーヌ』は、カフェタイムの主役になること間違いなし。さらに、生クリーム&カスタードをあわせた特製クリームがずっしりと入った Buttery 自慢の『ミルフィーユ』。注文を受けてからその場でクリームを詰めるため、パイ生地のサクサク感を存分に堪能できます。

また【松坂屋名古屋店限定】のカフェメニューも新たに登場します。国産発酵バターを使った自家製ベシヤメルソースをたっぷりとまとわせたボリューム満点の『クロックムッシュ』に、店内のオーブンで焼き上げたフランス産発酵バター（AOP）入りのクロワッサンで、ハムとチーズをサンドする『クロワッサンサンド』。オマール海老のポシェにアメリカヌソースをあわせた贅沢な『オマール海老のピラフ』や、パスタ、キッシュ等もご用意しています。さらに、マドレーヌやミルフィーユの他にも、りんごがゴロゴロと入った温かいパイと冷たいアイスが相性抜群の『アップルパイ』や、フィナンシェ&カヌレなどを3種類味わえる『数量限定・焼き菓子セット』などのスイーツメニューもおすすめ。Buttery オリジナルブレンドのコーヒーや紅茶など、各種ドリンクと合わせてお楽しみください。

テイクアウトのギフト商品として注目したいのが、【松坂屋名古屋店限定】で販売となる『Buttery サブレ缶』。少し厚めに焼きあげたサクほろ食感のサブレ3種類を、クッキー缶にアソートしました。香ばしい胚芽と優しい和三盆の甘さが、バターの味わいを引き立てる「小麦胚芽と和三盆」。生地チョコを練りこんだ、ほんのりオレンジが香る「ショコラオレンジ」。アールグレイの茶葉と3種のスパイスをあわせ、爽やかな刺激が癖になる「黒糖スパイス」。北海道バターと様々な素材の組み合わせが楽しい新作サブレを30枚詰めあわせ、贅沢な一箱が完成しました。上品なブルー×イエローの小花柄が可愛い【松坂屋名古屋店限定】デザインのクッキー缶も魅力です。さらに、手土産や贈り物選びにもご利用いただきやすいようにギフト商品も充実のラインナップに。フィナンシェやクッキーなど、ギフト商品も多数ご用意しております。

バターにこだわった洋菓子店ならではのこだわりスイーツとギフト、新しいカフェメニューをご堪能ください。

■Buttery 松坂屋名古屋店商品情報

《テイクアウトメニュー》

- ・マドレーヌ：本体価格 340 円（税込価格 367 円）／1 個
 - ・ミルフィーユ：本体価格 680 円（税込価格 734 円）／1 個
 - ・バターリーカヌレ：本体価格 390 円（税込価格 432 円）／1 個
 - ・フィナンシェ：本体価格 340 円（税込価格 367 円）／1 個
 - ・【松坂屋名古屋店限定】Buttery サブレ缶：本体価格 3,700 円（税込価格 3,996 円）
（30 枚入り/小麦胚芽と和三盆・ショコラオレンジ・黒糖スパイス）
- ※他にも、焼き菓子のギフト商品を多数取り揃えています。

《カフェ・食事メニュー》

- ・クロワッサンサンドセット：本体価格 1,728 円（税込価格 1,900 円）
- ・クロックムッシュセット：本体価格 1,819 円（税込価格 2,000 円）
- ・キッシュセット：本体価格 1,637 円（税込価格 1,800 円）
- ・オマール海老のピラフセット：本体価格 3,546 円（税込価格 3,900 円）

※上記メニューはすべてスープ・サラダ・ドリンク付き

※+350 円でランチデザートセットにも変更可

《カフェ・デザートメニュー》

- ・アップルパイ/アイスクリーム付き：本体価格 1,228 円（税込価格 1,350 円）
- ・ミルフィーユ/季節のフルーツ付き：本体価格 1,319 円（税込価格 1,450 円）
- ・マドレーヌセット/ドリンク付き：本体価格 1,000 円（税込価格 1,100 円）
- ・【数量限定】焼き菓子セット/ドリンク付き：本体価格 1,455 円（税込価格 1,600 円）

※Buttery オリジナルブレンドのコーヒーはもちろん、
紅茶、ジュースなど多数ドリンクも取り揃えております。

※写真はイメージです。

※上記の他にも様々なカフェメニュー、ギフト商品を用意しています。

※全商品とも 1 日の販売個数に限りがございます。

また、Buttery の他店舗での取り扱いはございません。





■店舗情報 |

店舗名：Buttery（バターリー）松坂屋名古屋店

オープン日：2026年6月3日（水）

席数：40席

所在地：松坂屋名古屋店 北館地下1階（愛知県名古屋市中区栄三丁目16番1号）

営業時間：10：00 - 20：00（ラストオーダー19：00）

定休日：施設に順ずる

Buttery 公式ホームページ：

<https://www.buttery.jp>

Buttery 松坂屋名古屋店公式Instagram：

<https://www.instagram.com/buttery.matsuzakaya.jp/>

※電話やInstagramのDM等での席予約はできませんので予めご了承ください。

■本件に関するお問い合わせ |

メディア様からの取材のご依頼は下記までご連絡をお願いします。

株式会社プラス広報室：谷村 / 平日 052-571-3322