

真っ白なモンブランから、いま注目のカヌレまで！
「秋のマロンスイーツ」が登場
 ～ “食欲の秋”をスイーツで満喫！バリエーション豊かに展開 ～

涼しい日が続く、秋を実感している方も多いのではないのでしょうか。家で過ごす時間が多いいま、ティータイムやデザートスイーツで“食欲の秋”を楽しみませんか。小田急百貨店新宿店本館地下2階和洋菓子売場では、9月8日（水）から『ヴィタメール』にて小田急限定の栗のティラミス販売のほか、生ケーキから焼菓子までマロンスイーツが続々登場。王道のモンブランは、インパクトのある真っ白なドーム型やいま注目のカヌレなどアレンジをきかせた一品も展開しています。

＜バリエーション豊かにマロンスイーツを展開＞



▲『ラ・スール』
モンブランカヌレ（1個） 360円
栗風味の生地にマロンクリームを
絞り栗の渋皮煮をトッピングしま
した。※9月30日（木）まで



▲小田急限定『トロワグロ』
モンブラン（1個） 565円
真っ白なバニラムースのなか
には、濃厚なマロンクリームがた
っぷり。カシスジャムの酸味がア
クセントです。



▲『ラ・メゾン・デュ・ショコラ』
エクレール モンブラン（1個）
756円
ラム酒が香る濃厚なマロン風味の
クリームがたっぷりです。
※各日 11時30分から販売予定
※10月26日（火）まで



▲小田急限定『ヴィタメール』
栗のティラミス・ショコラ（1個）
702円
マスカルポーネムース、ショコラ
ムース、マロンクリームを重ね、ア
クセントにコーヒー風味をきかせた、
上品で濃厚な味わいです。
※9月21日（火）まで



▲『パティスリー ユウ ササゲ』
ヌメロ オンズ（1個） 604円
焼いたホワイトチョコレートの
ムースに洋梨のジュレとマロン
ムースを入れ、キャラメリゼし
た胡桃の生地とサブレを合わせ
ました。



▲『ビスキュイテリエ プルトンヌ』
ガトー・ナンテ〈マロン・エ・ショ
コラ〉（1個） 388円
洋酒が香るマロングラッセとマ
ロンクリームを、濃厚なショコラ
生地と合わせた贅沢な味わいです。
※10月31日（日）まで

＜小田急百貨店新宿店＞

所在地：東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス：新宿駅西口すぐ

TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）

URL：<http://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当 [野田・丹野・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 FAX：03-5325-3670 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp