

2019年の最旬トレンドスイーツって! ?

# 口福の秋! パープルスイーツ7選

9月4日(水)~9月30日(月) / 大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

まだまだ残暑の厳しい日が続いていますが、暦の上ではもう秋! 秋といったら食欲の秋を思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか? そこで大丸東京店では、味はもちろん見た目でも秋を感じるのことができる「パープルスイーツ」をご提案! 旬のぶどうや、ほっこりと秋を感じる紫芋を使用したスイーツを多数ご用意! その中から特におすすめの「パープルスイーツ7選」を紹介します! ぜひ口福なひと時をお過ごしください!

新作



みずみずしいぶどうを味わうケーキ。中にはフルーティーなぶどうの果汁入りクリームと洋梨をサンド。〈アンテノール〉シャインマスカットと巨峰のショートケーキ691円/1階

新作



ワインが香るぶどうのジュレに甘酸っぱいブルーベリーを閉じ込め、ブランマンジェとカシスソースをあわせました。〈パティスリーキハチ〉ナガノパープルのベリーヌ584円/1階



小さな一粒にお芋の味がぎゅっと詰まった、徳島県産「鳴門金時」を使用した芋きんとんです。〈銀座たまご〉小ひとつ黒米芋きんとん(12個入)870円/1階



リンドとはスペイン語で、かわいい・きれいという意味。鹿児島県産唐芋を贅沢に使用した一品です。〈フェスティバロ〉唐芋レアケーキリンド(5個入)850円/1階



素材の色味をそのままに。後味にふわりと広がる紫芋独特の風味をお楽しみください。〈西巢鴨 土佐屋〉紫いもようかん330円/地階



大人気の白ららに、葡萄の王様と称される巨峰のkokのある果汁とチーズの最高のパートナーであるワインを合わせた、香り高い葡萄園のソースをインしました。〈銀のぶどう〉チーズケーキかご盛り 白らら(巨峰ソース入り)1,134円/1階



ほくほく。だけど、しっとり。懐かしい。でも、新しい。紫いもでほんのり紫色に染まったホワイトチョコに、さつま芋のおいしさをギュッと詰め込んだ、まるでスイートポテトのような新しいおいしさです。〈銀座たまご〉東京たまご すいーとぽてたまご(8個入)800円/1階

取材に関するお問い合わせ先  
大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)  
浅海・宮川