

寒くなると恋しくなる！？季節限定スイーツ登場！ 魅惑の冬チョコスイーツ7選

10月23日(水)～/大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

寒くなってくると無性に食べたくなる「チョコレート」！お口の中でとろ～りととろける濃厚な味は、子どもから大人まで大人気！そんな中、大丸東京店では、季節限定の「チョコスイーツ」が続々登場中！チョコレートムースにコーヒー風味のクリームブリュレとキャラメルクリームを包んだちょっと大人なケーキや、チョコレートとアーモンドを贅沢に使用したロールケーキなど、この冬絶対食べたい「魅惑の冬チョコスイーツ7選」をご紹介します！

NEW



第4のチョコレートと呼ばれる“ブロードチョコレート”のムースで、コーヒー風味のクリームブリュレとキャラメルクリームを包みました。〈ヴィタメール〉ヴァール・ショコラ オレリス(直径約10.5cm)2,808円/1階

NEW



キャラメリゼした香ばしいアーモンドをさらにチョコレートでコーティングした、アーモンドとチョコレートの王道の組み合わせを贅沢に味わえるロールケーキです。〈アンリ・シャルパンティエ〉アマンディエ・ショコラ～アーモンドの木～1,782円/地階

NEW

ノワゼットのナツィな香りとムース・ショコラの甘みが混ざり合い、その中でふわっと華やかな香りのトンカ豆が香ります。

〈アンリ・シャルパンティエ〉ショコラ・キャラメルトンカ648円/地階



チョコレートガナッシュ入りの濃厚なチョコクッキー生地、赤い果実のムースをのせて。〈ヴィタメール〉タルト・オ・ルージュ702円/1階

NEW



NEW



宇治抹茶のチョコレートで、香ばしいフィナンチーヌ入りのクッキー生地を包みました。〈アンテノール〉カカオビスキュイ・オ・抹茶(7個入)691円/1階

NEW



ワッフルとローストしたアーモンドを口どけのよいチョコレートでからめ、アクセントにはフルーツを合わせました。〈パティスリー キハチ〉ドットランチ(15個入)1,080円/1階



銀のぶどうオリジナル「炭火ショコラ」とカカオマス을合わせて、旨みを閉じ込めるために強火で一気に焼きあげました。〈銀のぶどう〉ショコラ&ショコラ(1個)237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 03-3217-4705 FAX 03-3212-8011(大代表)

浅海・宮川