

食材を贅沢に使った2ブランドが初登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

7月15日(水)～7月21日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

レモンとマスカルポーネがたっぷりなレモンケーキ、北海道ミルクをたっぷり使ったミルクパイ、生クリームたっぷりなマラサダーナツなど食材を贅沢にたっぷり使ったスイーツが続々登場！大丸東京店の最旬スイーツを5ブランド紹介いたします。

NEW



瀬戸内産レモンとマスカルポーネをたっぷり使ったレモンクリーム。表面のムースはデンマーク産の高品質クリームチーズBUKOを使用して仕上げました。ガリッとした食感の生地がアクセントになっています。
〈レモンショップ〉生レモンケーキ 3個入り 1,296円/地階 MAP⑥ ※7月20日(月)～8月16日(日)まで

NEW



オーブンで焼き上げたサクサクのパイに北海道産ミルクたっぷりのクリームを詰め込みました。各日数量限定です。
〈カウカウキッチン〉ミルクパイ 1個 270円/地階 MAP⑥ ※8月31日(月)まで



ふわっと食感が特徴の生地の中には、北海道産の濃厚な生クリームがた～っぷり入っています。今回は全13種類をご用意いたしました。
〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダーナツ 各種1個 280円～/1階 MAP④



フランスの伝統菓子「カヌレ」を、日本人の『おもてなしの心』でアレンジしました。しっとりした食感のカヌレに、付属の黒蜜ソースをたっぷりかけてお召し上がりください♪**〈トウキョウ、オモテナシカヌレ。〉オモテナシカヌレ 6個入り 1,950円、オモテナシカヌレ巾着2個入り 760円/1階 MAP②**



プレーン味と抹茶味、さらにバウムとチーズケーキを重ねたハイブリットパンダの「シェフパンダ(チーズ&バウム)」と盛りだくさん！
〈カタヌキヤ〉⑤シェフパンダ(チーズ&バウム) 1個 648円、④⑥チーズパンダ(プレーン・抹茶) 1個 594円/1階 MAP③



※価格は全て税込みです。

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