

全国初！“焼きたて”フレンチトーストフィナンシェ登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

9月2日(水)～9月8日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

バター香るキュートなフォルムの“フレンチトーストフィナンシェ”で人気の〈アイボリッシュTOKYO〉。その焼きたてを味わえる実演店舗が、期間限定で大丸東京店に全国初出店！そのほか、名古屋で人気の食パン専門店〈い志かわ〉、夏に冷やして食べたい濃厚蒸シヨコラ〈イルフェジュール〉など、大丸東京店の最旬スイーツを7点、ご紹介いたします！



全国初!



初登場!



新フレーバー2種の“焼きたて”が登場！パン型のキュートなフォルムはそのままに、より一層リッチなバターの香りとサクふわ食感が堪能できます！〈アイボリッシュTOKYO〉フレンチトーストフィナンシェ(塩キャラメルフィナンシェ・トリプルチーズフィナンシェ)各1個180円/地階 MAP⑨ ※9/6(日)～10/31(土)

名古屋で人気の食パン専門店。職人の手により専用の釜で1本1本丁寧に焼き上げられた、看板商品の「い志かわ」はトーストして食べるのがおすすめ！口に入れた瞬間の感動を味わって。〈い志かわ〉い志かわ 2斤 1,000円/地階 MAP⑧ ※9/1(火)～30(水)

まるでチョコレートそのまま食べているかのような濃厚な蒸シヨコラ。夏は冷やして食べるのがおすすめ！オレンジ味の蒸シヨコラ、サブレとセットになった特別セットも登場。〈イルフェジュール〉蒸シヨコラ5個入920円、パティスリーストライプ 997円/1階 MAP⑬

キャラメルチョコと3種のベリーの相性が新しい、ちょっぴり甘酸っぱい味わいのスイーツ。ごろごろ入ったベリーの酸味とキャラメルのなめらかな味わいが絶妙にマッチ！〈キャラメルヴェルジェ〉キャラメルとフランボワーズ 5個入 675円/1階 MAP⑫



英国仕立てのクラフトクッキー。国産小麦粉とたまご、それに、フルーツやスパイス、チョコレートなどシンプルな素材だけを使って焼き上げました。〈クッキー同盟〉クッキー同盟アソートBOX(5種・各2枚)1,900円/地階 MAP④ ※9/15(火)まで



〈カタヌキヤ〉親子パンダ 1個 594円/地階 MAP⑬ ※9/15(火)まで

大人気の型抜きパンダバウム。子パンダは型抜き難易度がやや高めですが、抜けたらその分うれしさ倍増。フレーバーは塩キャラメルバウムです。



手作りの味を大切に、多くのの人に愛される山梨の代表銘菓。〈桔梗屋〉桔梗屋信玄餅 2個入 365円/地階 MAP⑥ ※9/1(火)～15(火)まで

※価格は全て税込みです。

1階MAP



地階MAP



取材に関するお問い合わせ先/
大丸東京店 PR広報 03-3212-8011
藤井 古谷