

2ブランドから栗きんとんを使った秋スイーツ登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

9月9日(水)～9月15日(火)／大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

9月になって秋らしい空気を感じられるようになってきました。〈良平堂〉からは干し柿の中に栗きんとんを入れた、秋の味覚をダブルで楽しめるスイーツが登場！〈松月堂〉からは栗きんとんを葛で包んだ「栗苞」が登場します。そのほか、計7ブランドの大丸東京店最旬スイーツを紹介いたします。



長野県飯田産のやわらかい干し柿の中に、恵那栗の栗きんとんを入れた、秋の味覚をダブルで楽しめるスイーツです。〈良平堂〉栗福柿 3個入り 1,263円／地階 M AP 5



栗本来の風味ともっちりした葛の食感が魅力。小ぶりな一口サイズで食べやすく、召し上がる少し前に冷やすとより一層美味しいいただけます♪〈松月堂〉栗苞 6個入り 1,771円／1階 MA AP 9



人気商品のフレンチトーストブイナンシェの焼きたてが食べられます！〈アイボリッシュ TOKYO〉フレンチトーストブイナンシェ(塩キャラメルブイナンシェ・トリプルチーズブイナンシェ)各1個194円／地階 M AP 9



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 MAP 4 ※開催中

P 3 ※10/20(火)まで

AP 9 ※9/6(日)～10/31(土)



サクサクタルト生地の中にカスタードクリームがたっぷり！ フランボワーズと赤スグリをたくさんの中身で詰めました。〈キャラメルベルジェ〉フランボワーズと赤すぐりのタルト 1個 432円(数量限定)／1階 MAP 2 ※開催中

餅づくりはもちろん、黒蜜もとろりとした独特のコクと風味、味わいがあり、一味違った舌ざわりは桔梗屋ならではのものです。〈桔梗屋〉桔梗屋信玄餅 6個入 1,095円／地階 MAP 6 ※開催中



ふわっと食感のドーナツ生地が特徴で、中には濃厚な生クリームがたっぷり入っています。〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダパフ 各種1個 280円～／1階 MAP 1



※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



DAIMARU