

秋の味覚の代表格“栗”！栗スイーツ約40種類勢ぞろい！

季節限定！栗スイーツ

9月16日（水）～10月31日（日）／大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

厳しい残暑もようやく和らぎ、少しずつ秋の気配が到来。秋の味覚の代表格、栗を使ったスイーツがぞくぞく登場！洋菓子から和菓子まで、豊富に揃った大丸東京店ほっぺタウンの季節限定・栗スイーツをご紹介します。



栗とショコラの贅沢な味わいの秋限定のモンブラン。フランス産マロンペーストを使用したチョコマロンクリームを絞りました。〈ヴィタメール〉ショコラ・モンブラン702円／1階



2020年の新作。ビターチョコとマロンペーストを使用したケーキ生地と和栗を混ぜ込み焼き上げ、カシスのコンフィチュール、自家製マロンクリームを重ねました。〈ベル アメール〉モンブランケーキ5個1,512円／地階



お口の中でほどけるような、お米のロールケーキ。国産和栗と、ほんのりラム酒の香る生クリームを、一緒に巻き上げました。やさしい食感の生地と、旬の栗の味わいが、お口の中いっぱいに広がります。〈ラ・テール セゾン〉お米のロールケーキ「和栗」1,620円／地階



香り高いイタリア産栗のマロングラッセを、メイプルが香るホワイトチョコクリームとマロン風味のダックワーズ生地でサンドしました。〈アンテノール〉栗のクリームサンド～メイプルの香り～4個 864円／1階



フェスティバロ1番人気の「ラプリー」と、厳選した和栗をブレンドした生地を、ミルクチョコのアクセントが絶妙な特製マロンガナッシュに重ねました。〈フェスティバロ〉ダブルマロン5個1,100円／1階



粒々の焼き栗を加えた香ばしいマロンクリームを、ココアが香る蒸しカステラで包みました。〈銀座あけぼの〉銀座マロン 1個 129円／1階



じっくりと甘炊きした一粒栗を風味豊かな栗あんにとじ込め、やわらかなお餅でひとつひとつ丁寧に包みました。〈宗家 源吉兆庵〉御前栗 6個入 2,376円／1階



とろけるようなやわらかな求肥に焙煎した栗を練り込みました。香ばしい栗で秋一番の味覚をお楽しみください。〈叶 匠壽庵〉あも(栗)1本 1,404円／1階



栗の甘みとラム酒の香りがひきたつかりんとです。〈麻布かりんと〉マロングラッセかりんと 450円／1階

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)
藤井・宮川