

生ケーキの平均単価が1割以上UP！クリスマスケーキも豪華に！

Over 5,000円Xmasケーキ7選

10月9日(水)より店頭予約スタート ※WEB予約は10月6日(火)～
大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店のスイーツ売場では、全館営業を再開して以降の6月～9月で、お客様が買われる「生ケーキ」の1個あたりの平均価格が前年よりも10～15%程度アップしています。外食を控えられている分、デパートのお買い物では、贅沢なもの、高価なものを選ばれる傾向にあるようです。クリスマスケーキも同様に、いつもよりちょっと贅沢なものを選ばれる方が多いのではないのでしょうか。そこで、大丸東京店のクリスマスケーキのなかから、本体価格5,000円以上の豪華なクリスマスケーキをご紹介します。大丸・松坂屋のアプリ会員(登録無料)なら1,000円引きの早割りサービスも！

- ◆WEB予約:大丸松坂屋オンラインショッピングから <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/>
 - ◆店頭予約:1階・地階ほっぺタウン 各ショップ店頭 ◆承り期間:10/9(金)～ ※WEB予約は10/6(火)～
 - ◆お渡し:12月23日(水)～25日(金) ◆お渡し場所:12階特設会場または店頭
- ※いずれも店舗により異なります。限定数がございます。



ピエール・エルメの代表作とも言える、バラ・ライチ・フランボワーズの3つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇る「イスパハン」。七芒星をかたどったアントルメです。〈ピエール・エルメ・パリ〉エトワールイスパハン 幅約18cm×高さ約6cm 5,940円/1階



なめらかなベルギー産ホワイトチョコムースで甘酸っぱい苺のムースとジュレを閉じ込めました。1枚ずつ丁寧に作るチョコレートリボンに、ホワイトチョコリユフを添えたスペシャルティです。〈アンテノール〉リュバン・ノエル 径約15cm 5,616円/1階



カカオ分70.4%のエクアドル産カカオ豆を使用した濃厚なチョコレートムースに、香ばしいブラリネミルクチョコレートムースをとじこめました。〈ヴィタメール〉サバン・ド・ショコラ 径約15cm 5,940円/1階



プレゼントボックスをイメージしたスクエア型のクリスマスケーキ。ベルギー産チョコレートを使用した生地アーモンド入りのクリームをサンドしてまろやかな味わい。〈アンリ・シャルパンティエ〉ショコラ・ドゥ・ノエル 径約15cm 5,400円/地階



つややかな国産いちごと、上質で飽きの来ない生クリームをふんだんに使用しました。〈京橋千疋屋〉苺のショートケーキ5号 径約15cm 7,020円/地階



苺は契約農家から届く「とちおとめ苺」。くちどけとココのバランスの良い北海道産の原乳とオーガニックシュガーを使った純生クリームを使いました。〈ラテール セゾン〉苺づくしのスペシャルショート 径約15cm 5,400円/地階



真っ白い雪のようなシャンティクリームで、しっとりきめ細やかな生地とフルーツを包み込みました。月型、星型のチョコレートが聖なる夜を演出。〈グラマシーニューヨーク〉パブロワ 径約18cm 6,372円/1階
※10月中旬オープン予定

店頭予約なら早割りでお得！

- ◆期間:10/9(金)～31(土)
- ◆特典概要:税込5,400円以上のクリスマスケーキを店頭でご予約の際に利用可能な、1,000円引きクーポンを、大丸・松坂屋アプリ会員様に進呈します。※お買い上げ合計金額より1,000円引きとなります。※お一人様1回限りご利用可。大丸・松坂屋のアプリ登録(無料)⇒<https://dmdepart.jp/app/>

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