

今年のクリスマスケーキは“小さめリッチ！” 大丸東京店のクリスマスケーキ2020

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

コロナ影響で大人数での集まりが控えられているなか、今年のクリスマスは少人数で贅沢に楽しみたい、という方が多いのではないのでしょうか。そんなシーンにぴったりなのが、小さいながらもリッチ感があり、存在感大のホールケーキ。パーティーシーンはもちろん、自分へのご褒美スイーツにも◎。大丸東京店のおすすめクリスマスケーキをご紹介します。

◆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月9日(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。

トレンドの“ピスタチオ”



フルーツでビターなマラカイボ65%を使用したチョコレートムースとまろやかなクリームを重ね、なめらかなピスタチオクリームで仕上げました。〈ヴィタメール〉ノエル・ピスターシュ ショコラ 径約10.5cm 2,916円/1階



フルーツコンフィ入りのふんわりしたリコッタチーズと、まろやかでとろりとしたピスタチオ風味のマスカルポーネクリームと、サブレのサクサク感、カラメリゼしたピスタチオのかりかり感が絶妙の「エレナ」。〈ピエール・エルメ・パリ〉エレナ 径約12cm 4,320円/1階



ロドケの良いショコラムースに、ピスタチオムース、ショコラビスキュイ、フランボワーズとグリオットのジュレとサクサク食感のフィアンティーヌブラリネ、ナッツ入りブラウニーを合わせた濃厚チョコレートケーキ。〈ブルディガラ〉ピッシュ・ド・ノエル 長さ約14cm 3,780円/5階

王道の“いちご”系

雪積るニューヨークの公園をイメージしたグラマシーパーク。苺やフルーツ、シャンティクリームをふんわりやわらかな生地に重ね、チョコレートのツリーや真っ赤な苺を飾りました。〈グラマシーニューヨーク〉グラマシーパーク 縦約10.5×横10.5×高さ9cm 3,780円/1階



※10月中旬オープン予定 ⇒



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。素材にこだわったショートケーキは千疋屋らしい一品です。〈京橋千疋屋〉苺のショートケーキ4号 径約12cm 4,860円/地階

リモートクリパにも!“映え”系

フリルのようにしぼった香り豊かなマロンクリームがポイント！〈アンテノール〉モンブラン・ノエル 径約12cm 3,456円/1階

フランボワーズを
あわせたショコ

レートムースの中は、ホワイトチョコレートクリームとフランボワーズジュレ。〈ヴィタメール〉ノエル・ルージュ 径約10.5cm 3,024円/1階



小麦粉を使わないショコラ生地と濃厚なビターガナッシュを重ねた、まるで生チョコのようなショコラのクリスマスケーキ。〈ベルアメール〉リュクスアメール 約14.5cm×8cm 3,780円/地階



甘さ控えめの生クリーム・ふわふわのスポンジ・いちごの酸味甘みのバランスのよさをお楽しみ頂けます。

〈アンリ・シャルパンティエ〉ザ・ショートケーキ〈ノエル〉 径約12cm 3,780円/地階



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