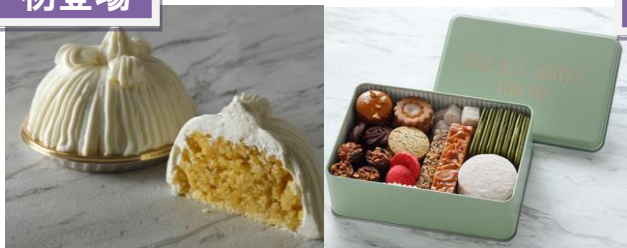


秋深まる今食べたい6ブランドが初登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

10月28日(水)～11月3日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

〈パレスホテル東京〉から看板商品マロンシャンティイや可愛い缶入りスイーツが登場。横浜のショコラ専門店〈ベルプラージュ〉は3つのフレーバーが楽しめるSNS映えする可愛いチョコレートが登場します。ラムレーズン好き必見の〈ラムーン〉やあんこが自慢の〈サザエ〉など計7ブランドの大丸東京店最旬スイーツを紹介します。

初登場



「マロンシャンティイ」はパレスホテル伝統の一品。粗めのマロンペーストに甘さ控えめの生クリームを絞った、1番人気のケーキ。可愛らしい「プティファールセック缶」も注目です。〈パレスホテル東京〉マロンシャンティイ 1個 800円、プティファールセック缶 1缶 3,780円 / 1階 MAP 1

初登場



自由の女神が掲げるトーチをモチーフにした、バニラ、ピスタチオ、ストロベリーの3つのフレーバーを楽しめるチョコレート。〈ベルプラージュ〉トーチチョコレート 6個入り 756円 / 地階 MAP 5

初登場



「ぷるぷる生ブルマン」は小麦粉をブレンドし長時間の低温熟成発酵、たっぷりの生クリームを使用した生食パンです。〈メゾン・イチ〉ぷるぷる生ブルマン 1斤 518円 / 地階 MAP 3 ※11月1日(日)～

初登場



冬季限定の「ラムレーズン専門店」が初登場。「ザッハトルテ」をラムレーズンスイーツに仕上げました。〈ラムーン〉ラムーン・ザッハトルテ 4個入り 1,620円 / 1階 MAP 2

初登場



北海道十勝産小豆100%使用した自家製あんこがたっぷり♪銅版で一つひとつ手作り・焼き立ての大判焼きをご用意しました！〈サザエ〉十勝大判焼き 1個 129円 / 地階 MAP 10 ※11月1日(日)～11月30日(月)まで

新発売



チョコレートカヌレの中に、チョコレートクリームをふんわりと絞り、ココアパウダーをトッピングした期間限定の生カヌレです。〈ラ・スール〉生カヌレ チョコレート 4個入り 1,780円 / 1階 MAP 7 ※～1月26日(火)まで

初登場



生地仕込みには水を使わずに「青森のりんご果汁」を使用。この生地に自家製「無加糖セミドライりんご」をりんご5個から6個分練り込み、りんごのおいしさを引き出す温度で焼き上げたこだわりの食パンです。〈リトルプレゼンス〉ずっしり贅沢りんご食パン 1.5斤 3,024円 ※数量限定 / 地階 MAP 5

1階MAP



地階MAP



※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 TEL03-3212-8011(大代表)
古谷 宮川