

ひとくち食べたなら止まらない“えび煎餅”初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

11月25日(水)～12月1日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

一度食べたらくせになる、〈えび乃匠〉のえび煎餅が初登場！そのほか、ピスタチオ専門店〈Tokyoピスタチオ〉の数量限定カヌレ、濃厚チョコレートが贅沢な〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉の数量限定シューなど、大丸東京店の最旬スイーツ、計6ブランドをご紹介します！

初登場！



数量限定



数量限定



冬季限定



素材の旨みを最大限に引き出し、極薄焼きのノンフライ製法で焼かれたクセになる煎餅。人気NO.1は富山湾の宝石と呼ばれる白えび煎餅！

〈えび乃匠〉白えび煎餅9枚入り648円 / 1階 MAP ③

しっとり柔らかか生地の中に、ピスタチオのカスタードクリームを詰めて、上にチョコレートとクランベリーをトッピングしたカヌレ〈Tokyoピスタチオ〉カスタードカヌレ(ピスタチオ)1個360円

／1階 MAP ① ※数量限定

薄く焼き上げたサクサクのチョコレートパイに、濃厚なチョコレートをたっぷりとコーティングした「ドゥーブルショコラミルフィーユ」のほか、濃厚なチョコレートクリームと生チョコをトッピングした贅沢なチョコレートシューが登場。〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉④シュー・ア・ラ・クレーム、450円、⑤ドゥーブルショコラミルフィーユ 8枚入 648円

／1階 MAP ② ※数量限定

季節限定



栗本来の味をしっかりと活かした、上品な甘さが特徴の秋冬限定パイ。ほっくりとした栗の食感とりんごの程良い酸味がアクセント。

〈RINGO〉マロンアップルパイ 1

個 486円 / 地階 MAP ⑨

※12月15日(火)まで

昨年表参道にオープンした、花がモチーフのチョコレート専門店。ナッツの食感と、香ばしい風味が楽しめるように粗引きにした自家製ナッツペーストを、抹茶・ミルク・ストロベリーチョコでコーティングした「フルール ドウ ボンボン」がイチオシ！

〈ルペパン〉フルール ドウ ボンボン 6本入

648円 / 地階 MAP ⑤ ※12月8日(火)まで

季節限定



SNSで話題。かわいくて楽しい型抜きバウムにクリスマスバージョンが登場！〈カタヌキヤ〉サンタパンダバウム、トナカイパンダバウム 各1個

540円 / 地階 MAP ⑤

※12月8日(火)まで

※価格は全て税込みです。

1階MAP



地階MAP



取材に関するお問い合わせ

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川