

東京三大どら焼きの1つ、浅草〈亀十〉が期間限定出店！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

3月15日(月)～23日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

東京三大どら焼きの1つ〈亀十〉をはじめ、初登場の〈くまモン〉の人形焼きやこだわりの和菓子店〈三河あんき堂〉が登場します。今季最後の出店となる〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉からは新作タルトが初お目見え。また、誰もが知っているあの味がドーナツ棒になって登場。大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。

初登場！



初登場！



熟練の職人がその日の気温と湿度に合わせて調節しながら手ごねして作り上げる生地は、

パンケーキのようなふわふわ食感。餡は十勝産小豆を使用した自家製餡で、その上品な甘さは生地との相性も抜群。〈亀十〉亀十特製 どら焼き(黒・白)各1個360円 / 地階 MAP ⑤ ※3/17(水)～19(金)

熊本県産の小麦粉、米粉を使用した、大人気の「くまモン」の人形焼き。焼き立てをご提供いたします。〈もなりお〉くまモンの人形焼き1枚260円 / 地階 MAP ④

国産の素材だけを選び抜き、素材の風味・特徴を生かすための伝統的な製法で作上げた和菓子がそろういます。〈三河あんき堂〉桜餅1個250円 / 地階 MAP ⑧



新作！



京都祇園の和菓子店〈ににぎ〉が手がけるフルーツ大福。大粒いちご×ホイップクリーム×白あんの贅沢な味わいが楽しめる、人気NO.1の大福です。〈祇をんににぎ〉王様いちごの福1個378円 / 地階 MAP ① ※使用する品種の市場価格により商品の価格が変更となる場合がございます。

濃厚なチョコレートを楽しめるさくさくのミルフィーユが魅力の〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉から、新作登場！タルト生地にはベルギー産チョコレートをふんだんに使ったチョコレートクリームがたっぷり入っています。〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉タルト・オ・ショコラ1個399円 / 1階 MAP ②

↑サクッリっとり食感が特徴のドーナツ棒です。森永ミルクキャラメル味の特別なドーナツ棒を期間限定で販売！〈フジバンビ〉森永ミルクキャラメルドーナツ棒8本400円 / 1階 MAP ③



生地に生チョコを練りこんだ新感覚クッキー。季節限定の「さくら」も入った全フレーバーが楽しめるセットが登場。〈HOKORO〉HOKORO詰め合わせ2枚×16袋入1,674円 / 地階 MAP ⑥

※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先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)藤井・宮川