

レアでもベイクドでもない！？新食感の濃厚チーズケーキが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

7月7日(水)～7月13(火)／大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

チーズデザート専門店〈Frais Frais Bon ! (フレフレボン)〉が初登場！創作和菓子の〈富久屋〉や型ぬきバウムの専門店〈カタヌキヤ〉など、大丸東京店の最旬スイーツ5ブランドをご紹介いたします。



宇治の一番摘みの抹茶を使用した、濃厚な抹茶くず餅に北海道産小豆のつぶし餡、求肥餅、あんず、パインを添え、黒糖蜜をかけて召し上がる、新しい取り合わせのくず餅。甘酸っぱい干しあんずを一粒丸ごと、つぶし餡と一緒に大福もちで包んだ季節限定のあんず大福も登場。〈富久屋〉抹茶葛あんみつ(1個)620円、あんず大福(1個)300円／1階 MAP 1

フランス語で「バターの焼き菓子」という意味のこのお店はその名の通り、バターを楽しむ焼き菓子専門店です。



個性あふれる焼き菓子を通してバターの持つさまざまな表情をお楽しみください。

〈ガレット オ ブール〉ガレット ブルトンヌ(5個入り)540円／1階 MAP 2 ※開催中

チーズデザート専門店のレアでもベイクドでもない濃厚チーズケーキ。クリーミーで濃厚、なめらかな口どけの噂の新食感。〈Frais Frais Bon ! (フレフレボン)〉濃厚プレミアムチーズケーキ(1個)1,480円／地階 MAP 8 ※7/20(火)まで



新鮮なミルクとバターをたっぷり使いチロル伝統のレシピでサクッと焼き上げた軽い食感のロールクッキーに、千鳥屋オリジナルの口どけなめらかなクリームを入れた高原銘菓「チロリアン」。〈チロリアン〉(100g)378円、(200g)756円、(300g)1,134円／地階 MAP 8 ※7/20(火)まで



かわいい型ぬきシルエットの「パンダバウムシリーズ」。この夏は「スポーツパンダ」が登場！パンダが人気競技3種にチャレンジします。〈カタヌキヤ〉スポーツパンダバウム(レモン、バナナ、抹茶/3個入)1,620円／地階 MAP 5 ※7/20(火)まで



※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 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川