

パリ発のパティスリー・ブーランジェリーの熟成シュトーレンを先行発売！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

11月24日(水)～11月30日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

百貨店のフランス展などで好評のパリ発〈リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー〉が初登場！限定の本格カヌレセットや先行販売するこだわりのシュトーレンなどを提供いたします。他にも〈プリン本舗〉のボリュームたっぷりの大人のプリンや〈もりもと〉の年に一度の旬の食材を使用したどら焼きなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。

年に一度だけ！



(左)その年穫れたばかりの新小豆のみを使った北海道どら焼きヌーポー。みずみずしく香りもふくよかな新小豆で、小豆の粒感を味わえる餡に仕上げました。(右)まわりをホワイトチョコレートでコーティングすることで、ハスカップの酸味に甘味がプラスされ、まろやかな味わいに。〈もりもと〉(左)北海道どら焼きヌーポー(1個) 250円、(右)ハスカップジュエリー ホワイトバージョンMIX(6個/3種各2個) 1,500円/1階 MAP

上質な素材にこだわるパリ発〈リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー〉から、大人気のカヌレの限定セットやクリスマスにぴったりの熟成シュトーレンが初登場！(上)ダークラム酒とヴァニラの芳醇な香りが口いっぱいに広がる、素朴ながらも上品な味わい。限定品のオリジナルアールグレイと宇治抹茶の味を詰め合わせました。(下)自家製ルヴァンのほのかな酸味の効いた生地にお酒の香りとフルーツの甘み、ナッツのククが加わった奥深い味わいのシュトーレンをスペシャルボックスに入れて先行販売。

〈リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー〉(上)カヌレ GIFT(4個入) 1,620円、(6個入) 2,376円、(下)熟成シュトーレン(1個) 2,700円/1階 MAP 2



初登場！



先行販売

初登場！



北海道の厳選素材を使用した「侍のプリン」は、しっかりとしたカスタードプリン、なめらかな食感と濃厚な味わいのとろとろプリン、後味すっきりほろ苦カラメル3層構造。

ほどよくビターでほのかな甘さが引き立つ大人のスイーツ。〈プリン本舗〉侍のプリン(1個) 570円/地階 MAP 5 ※12/7(火)まで



クリスマス限定品「莓風味のサンタパンダバウム」「メープル味のとなかいパンダバウム」「塩キャラメル味の親子パンダバウム」が入った3個セット。

〈カタヌキヤ〉クリスマスパンダ3個セット「緑」「赤」(各種) 1,674円/地階 MAP 7

※開催中～12/7(火)まで

↓熊本県産の小麦粉、米粉を使用し、熊本県のゆるキャラ「くまモン」をかたどった人形焼き。〈もなりお〉くまモンの人形焼き(1個) 260円/地階 MAP 4 ※開催中～12/7(火)まで

初登場！



日本たまごかけごはん研究所プロデュース！北は北海道から南は沖縄まで、日本全国のブランドたまごをひとつずつお好みでチョイスいただけます。〈幻の卵屋さん〉たまごバイキング(6個) 800円/地階 MAP 8 ※開催中

1階MAP



地階MAP



実演販売



※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