

季節限定！冬にしか出会えないザッハトルテが1年振りの登場

# 大丸東京店 最旬スイーツ

12月1日(水)～12月7日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

昨年大好評だったラムレーズンスイーツ専門店<ラムーン>が今年も登場！また、<マヨルカ>からはSNSで話題の濃厚バスクチーズケーキサンドが、山梨の銘菓<桔梗屋>からは桔梗信玄餅が登場します。ほか、<ラップドクレープ コロット>のもちもち食感のミニクレープなど大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。



冬季限定

↑ラム酒の香りにも、食感にも、食後の余韻にもこだわりぬいた、ラムレーズンが主役のスイーツが登場。口いっぱい広がる芳醇なラム酒とカカオの香りの大人のザッハトルテです。<ラムーン>ラムーン・ザッハトルテ(4個入) 1,620円/1階 MAP 1

→1931年創業、スペイン・マドリッド発のスペイン王室御用達グルメショップ<マヨルカ>から、SNSや女性を中心に大人気の、代表商品「バスクチーズケーキサンド」が登場！オリジナルの食パンで甘酸っぱい木苺のジャムと練乳がポイントのリッチなクリームをサンドしました。<マヨルカ>バスクチーズケーキサンド(2個入) 850円/1階 MAP 2



話題沸騰中！



←『手づくりの味』を大切に守り続けてきた桔梗信玄餅。餅づくりはもちろん、黒蜜もとろりとした独特のコクと風味、味わいがあり、一味違った舌触りは<桔梗屋>ならではの。

<桔梗屋>桔梗信玄餅(6個布袋入) 1,095円 / 地階 MAP 3 ※～12/14(火)まで



↑甘さ控えめもちもち食感のミルクレープ。お土産にも喜ばれるセットも人気。<ラップドクレープ コロット(Korot)>チョコクッキー 他(1個) 200円～/地階 MAP 8 ※～12/14(火)まで

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 ※開催中



↑クリスマス限定品「苺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」と「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(1セット) 1,674円/地階 MAP 7 ※開催中

実演販売



↑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。<くまなりお>くまモンの人形焼き(1個) 260円/地階 MAP 4 ※開催中

※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