

初登場！アールグレイ専門店がつくる香り高い“台湾カステラ”

## 大丸東京店 最旬スイーツ

12月8日(水)～12月14日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

毎年冬になると登場する〈ル・フィーユ〉からクリームたっぷりの新作シフォンケーキが初登場！また、カヌレ専門店〈ラ・スール〉からは人気商品「生カヌレ」の冬季限定商品も登場します。ほか、初出店の〈アンド アールグレイ〉の茶葉をたっぷり練りこんだ香り高い台湾カステラや〈寄本〉の12月限定食パンなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



冬季限定



福岡発のカヌレ専門店〈ラ・スール〉。フランス定番の味から地元九州の素材を使用したもので、常時8種類のフレーバーをご用意。(上)ひとつひとつ丁寧に焼き上げた1番人気のカヌレ。(下)冷やして食べる新食感カヌレのチョコレート味が今年も登場。チョコレート風味のカヌレの中に、チョコホイップクリームをふんわりと絞りました。〈ラ・スール〉(上)スペシャルティ・ラム(1個)297円、(下)生カヌレ(チョコレート)(4個入)1,780円/1階 MAP 1

→北米産小麦にハチミツや北海道産生クリームをあわせた生地を2分割し、強い香りのココアパウダーと色の濃いブラックココアパウダーをそれぞれに混ぜ合わせました。2つの生地をマール状になるように巻き込み、切り株の年輪を表現。仕上げに、香り高いフリーズドライのストロベリーを混ぜ込んだチョコレート为天面にあしらいました。〈寄本〉ブッシュドノエル食パン(1斤)1,200円 ※販売期間:12/8(水)～31(金)まで/地階 MAP 7 ※1/11(火)まで

12月限定品登場！



←日清製粉と共同開発したオリジナルの小麦粉を使用し、水を一切使用せず、卵と牛乳でふんわりと焼き上げたカステラ風味の一口サイズのパンダ焼き。〈花神楽 パンダ焼き〉

パンダ焼き(12個入)540円/地階 MAP 4 ※1/11(火)まで

新作登場！



新作ケーキが登場。〈ル・フィーユ〉ドゥーブルショコラサンド(1個)432円/1階 MAP 2

←新感覚ミルフィーユにこだわったミルフィーユ専門ブランド。チョコレートシフォンケーキでベルギー産チョコレートを使用したふんわりとしたクリームをサンドした今年の新作

初登場！



神戸発・天然ベルガモット香るアールグレイ専門店が初出店！パッケージにもこだわったバリエーション豊富な茶葉のほか、カステラ生地のアールグレイの茶葉をふんだんに練りこみ、表面にシロップを染み込ませた贅沢な台湾カステラも登場。〈&EARL GREY (アンド アールグレイ)〉(上)左からグリーンルイボスアールグレイ、緑茶アールグレイ、ほうじ茶アールグレイ、ジャスミン

アールグレイ、キーマンアールグレイ(1本・12TEA BAGS)1,620円～、(下)fortune台湾カステラ アールグレイBOX(1箱)972円/地階 MAP 5 ※12/22(水)まで

↓香り豊かなバニラチロリアンをまろやかなミルクチョコレートでコーティングした、冬季限定商品。〈千鳥屋〉アルプスショコラ(5本入)810円/地階 MAP 8

冬季限定



※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