

〈アンド ザ フリット〉からこの時期にぴったりのギフトボックスが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

12月15日(水)～12月21日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

サクサク食感のドライフリットにチョコレートをコーティングした、冬季限定のドライフリットが登場！京都の宇治抹茶を贅沢に使った〈京都・東山茶寮〉のモンブランロールや、初登場〈デリスカフェ〉のクリスマスケーキ、静岡県富士市の老舗和洋菓子店〈御菓子庵 田子の月〉の代表銘菓など、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



←京都府産石臼挽き一番茶のみを100%使用し、甘さ控えめの抹茶ロールケーキに抹茶餡をモンブラン状にトッピングした香り高いロールケーキ。〈京都・東山茶寮〉宇治抹茶モンブランロールケーキ (1本)1,470円/1階 MAP 1



冬季限定

北海道の契約農家が作ったカラフルな芋や、ヨーロッパの芋を使用したサクサク食感のプレミアムスナック「ドライフリット」。オリジナルフレーバーとチョコレートコーティングの上品な甘辛ミックスのギフトボックスを

→ふんわりしっとり優しい食感の台湾カステラがクリスマスバージョンで登場！生地に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仕上がり。台湾カステラで作る、生絞りモンブランにも注目。〈& EARL GREY(アンドアールグレイ)〉(上)fortune台湾カステラ ホワイトXmasbox、fortune台湾カステラ アールグレイXmasbox(各1箱)1,944円、(下)丹波和栗プレミアムモンブラン(1個)1,080円/地階 MAP 5 ※開催中～12/22(水)まで



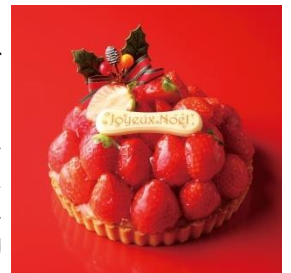
初登場！



ご用意。〈アンド ザ フリット〉スペシャルギフトボックス(プレミアムソルト アンド ミルクチョコレート/黒トリュフソルト アンド ホワイトチョコレート・65g×2袋入)1,600円/1階 MAP 2

初登場！クリスマス限定

(上)甘酸っぱいフランボワーズクリームと特製カスタードでふわふわスポンジを挟み、贅沢に苺を盛り付けたクリスマス限定のタルト。(下)苺と相性抜群のフランボワーズクリームをデリスタ特製のシャンティクリームでふわっとコーティング。〈デリスカフェ〉(上)苺のクリスマスタルト(15cm)3,780円、(下)クリスマスショートケーキ(15cm)4,860円※店頭販売は12/23(木)～/地階 MAP 3 ※12/25(土)まで



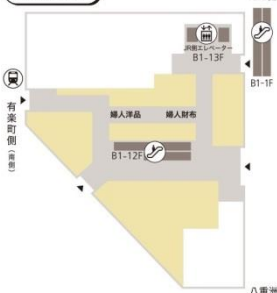
初登場！



香ばしい皮に、北海道十勝産小豆と氷砂糖を使用しあっさり仕上げた粒餡と、程良いやわらかさの求肥餅が絶妙に調和している〈田子の月〉の代表銘菓。〈御菓子庵 田子の月〉田子の月もなか(1個)200円/地階 MAP 6 ※1/5(水)まで

↓香り豊かなバニラチロリアンをまる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 ※開催中

1階MAP



地階MAP



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