

バリエーション豊かなクリスマスケーキが期間限定で大集合！

大丸東京店 最旬スイーツ

12月22日(水)～12月28日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

クリスマスはもう間近！定番の苺のショートケーキから濃厚バスクチーズケーキ、ブーム到来中のピスタチオスイーツまで、クリスマスに是非ご堪能いただきたい大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。



←鎌倉の人気パティスリーからクリスマスケーキが登場！ふんわりしっとり食感に仕上げたスポンジに、スライス苺と北海道産生クリームを使用したホイップクリームをサンドしたオリジナルデコレーションケーキ。〈鎌倉レ・ザンジュ〉フレーズノエル(5号) 4,752円
※12/25(土)まで / 1階 MAP 2



↑(左)しっとり柔らかなカヌレの中に、ココのあるピスタチオのバタークリームを詰めました。(右)ピスタチオとチョコレートのクリームが入った2種類のエクレアのセット。〈Tokyoピスタチオ〉(左)ピスタチオのカヌレ(1個) 360円、(右)エクレア4個入り(ピスタチオ2個・チョコレート2個) 1,400円 / 1階 MAP 1

→濃厚でココのあるクレームシャンティと甘酸っぱい苺を挟んだクリスマスケーキ。〈ブルディガラ〉ブラン(15cm) 4,968円 / 地階 MAP 5 ※12/23(木)～25(土)まで



←しっとりした口どけの良いスポンジと、神奈川県産いちごのオーシャンベリーを使用したクリスマスショートケーキ。〈ガトー・ド・ボワイヤージュ〉Xmas苺のショートケーキ4号(径12cm) 3,672円 ※12/23(木)～12/25(土)まで / 地階 MAP 3

→(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 ※開催中～12/25(土)まで



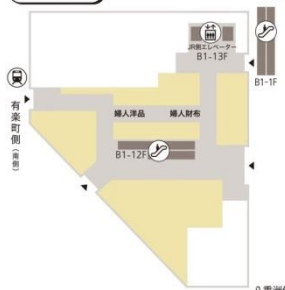
←ドイツ・リュウベックに本店をおくマジパンのプレミアムブランド。1年間の限定で製造される「CLASSIC OF THE YEAR」シリーズに、カフェラッテのマジパンが登場。ミルクチョコレートで包まれたカフェラッテマジパンの中にヘーゼルナッツがたっぷり入っています。〈ニーダーエッグアー〉マジパン・クラシック ヘーゼルナッツカフェラッテ(8個入) 1,296円 / 地階 MAP 5 ※12/23(木)～



←甘さ控え目なのに濃厚でクリーミーなオリジナル“ふわたろ”バスクチーズケーキがクリスマス限定パッケージで登場。

〈ベルツ〉バスクチーズケーキ(Small) 700円 ※12/26(日)～、(Medium) 2,600円 / 地階 MAP 5 ※12/23(木)～

1階MAP



地階MAP



※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