

八百屋が作るボリュームたっぷりのフルーツサンドが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

1月19日(水)～1月25日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

関東最大級の八百屋「丸八青果」が作るフルーツサンドが初登場！また、栗きんとんで有名な〈恵那川上屋〉のロングセラー商品「栗山」やメレンゲスイーツ専門店の〈プチリエ〉も初登場します。ほか、新食感のカヌレやスイートポテトなど、大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。

初登場！



←関東最大級の八百屋「丸八青果」のプロが厳選したいちごを、オリジナルの生クリームでサンドしました。今が旬のいちごサンド全6種類が並びます！〈先手家〉いちごサンド 各種(1個) 842円～/1階 MAP 2



常時8種類のカヌレを取り揃える福岡発のカヌレ専門店。(左)ひとつひとつ丁寧に焼き

上げたフランス定番の味。(右)バニラカヌレの中にカスタードクリームをふんわりと絞った、冷やして食べる新食感カヌレ。〈ラ・スール〉(左)スペシャリテ・ラム(1個) 297円、(右)生カヌレ(4個入) 1,674円/1階 MAP 1

→洋風栗ペーストと栗きんとんペースト、クリームとパイ生地の絶妙な組み合わせで、リッチな口どけに仕上げた、ロングセラーのモンブラン。



〈恵那川上屋〉栗山(1個) 650円/地階 MAP 5

初登場！



←さまざまなスイーツを引き立てているメレンゲには隠れた魅力がいっぱい！メレンゲが主役になったスイーツが登場。

〈Petitfleur(プチリエ)〉メレンゲとクッキーのアソート(ブルー)[メレンゲ(ブルーベリー)

ー)、メレンゲ(レモン)各8個、ブルドネージュ(ミルク)、焼きシヨクラ(ミルク)各5個、ガレット・ブルトンス、バターサブレ各5個] 1,944円/1階 MAP 3

→金沢で人気を誇るフレンチトースト専門店。特注のパンで作った小さなフレンチトーストは、見た目よりずっしりしており、食べごたえあり！いちご生地にいちごを合わせた「ストロベリーチョコ」が登場。



初登場！

〈PAPAN GA PAN〉フレンチトースト ストロベリーチョコ(2個入) 929円 /地階 MAP 7 ※開催中～2/14(月)まで



←お芋の美味しさを最大限に生かしたスイーツが登場。とろ～りなめらか、新食感のスイートポテトは、電子レンジで温めるととろとろの驚きの食感に！〈お芋とポテトとさつまいも〉とろぼて(1個) 270円/1階 MAP 8

↓岐阜県恵那市の栗和菓子屋の銘菓「栗福柿」。干し柿の中に甘さ控えめの栗きんとんをいれた、一度に二度楽しめる和菓子です。〈恵那栗工房 良平堂〉栗福柿(1個) 421円/地階 MAP 6

1階MAP



地階MAP



※開催中～2/1(火)まで



※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