

どら焼きやシュークリームなど花見にぴったりなワンハンドスイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

3月30日(水)～4月5日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

半年ぶりに浅草の和菓子銘店〈御菓子司 亀十〉が3日間限定で出店！サスティナブルな取り組みで注目の〈Butters (バターズ)〉から、ぶどう農家と作り上げたクラフトバターケーキの初登場フレーバーを期間限定で販売いたします。ほか、前回も好評の〈サードシュガー〉や〈ハワイアンスイーツカンパニー〉のシュークリームやマラサダーナッツなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



日本橋人形町の名店〈シュークリーム〉の看板商品「シュークリーム」の専門店。フランスの焼菓子チュイルとハード型シュー生地を合わせて作ったハイブリッドスイーツ。ゴマのアクセントが後を引きまます。〈サードシュガー〉シュークリーム(1本) 298円/1階 MAP 1

初登場フレーバー！



大粒のシャインマスカットを丸々1個使用した大人のバターケーキ。ラム酒の香りとシャインマスカットレーズンの甘み、濃厚なバターが口の中で豊かに広がります。〈バターズ〉クラフトバターケーキ シャインマスカットラムレーズン(5個) 1,836円/1階 MAP 2 ※4/12(火)まで

4/1(金)～3(日)限定



浅草の和菓子店〈御菓子司 亀十〉の看板商品「どら焼」は、しっとりふわふわ生地と北海道十勝産の小豆を使った上品な甘さの餡が絶妙。黒あんのほか、白いんげん豆を使った白あんも人気。〈御菓子司 亀十〉有名特製どら焼 あずき(つぶあん)・白いんげん(つぶあん)(1個) 各360円/1階 MAP 3 ※4/1(金)～3(日)まで

初登場！



←10mmの厚みのある軽く滑らかなくちどけのピスタチオチョコレートと、サクサクのラングドシャが重なった、満足感のある新食感のチョコレートサンド。〈cacaoistic〉 cacaoistic pistachio(4個セット) 1,576円/地階 MAP 7 ※開催中～4/12(火)まで



←ふわふわ生地の中に北海道産の生クリームがたっぷり入った人気のマラサダーナッツ。濃厚生クリームをはじめ、フレーバーも豊富。〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダ パフ(1個) 290円/地階 MAP 5 ※4/12(火)まで

→やみつき間違いなし！宮崎発・ごぼうのチップスが登場。パリッとした食感でごぼうのおいしさ、そのままを味わえます。一番人気のプレーン醤油味・ピリ辛味・ブラックペッパー味・ゆず味、ごぼうの優しい甘さが味わえるごぼう茶もご用意。〈デイリーマーム〉ゴボチCUBE(1箱・13g×4) 650円/地階 MAP 10 ※開催中～4/12(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