

こだわりのシンプルプリン初登場。あのフレンチフライ専門店からは新作が！

大丸東京店 最旬スイーツ

4月13日(水)～4月19日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

素材の味を活かしたシンプルなプリンにこだわる「ポポカテ」が初登場いたします！また、人気のフレンチフライ専門店「アンドザフリット」からはマッシュドポテをパフに仕立てた新作が登場！大丸東京店の最旬スイーツ5ブランドをご紹介します。

初登場！



新作登場！



←フレンチフライ専門店「アンドザフリット」から新作登場！アメリカ産のマッシュドポテをパフに仕立てたひと口サイズのスナックは、香ばしいポテの香りと、食べごたえのあるガリガリとした食感がやみつきのおいしさ。オニオンやオリーブなどの野菜を加えて、味わいと見た目にもリッチなコントラストをつけています。「アンドザフリット」POTATO PUFFS(クワトロチーズ アンドオリーブ 75g・サワークリーム アンドオニオン 80g) 各1,100円 /1階 MAP②

↑素材の味を活かしたシンプルなプリンを丁寧に作る「ポポカテ」。一番人気の「POPOかた」はしっかりとした食感の固めプリン。「POPOやわ」はとろっと滑らかな柔らかいプリン。固さと甘さにこだわっています。「ポポカテ」POPOかた、POPOやわ 各1個 464円/1階 MAP①



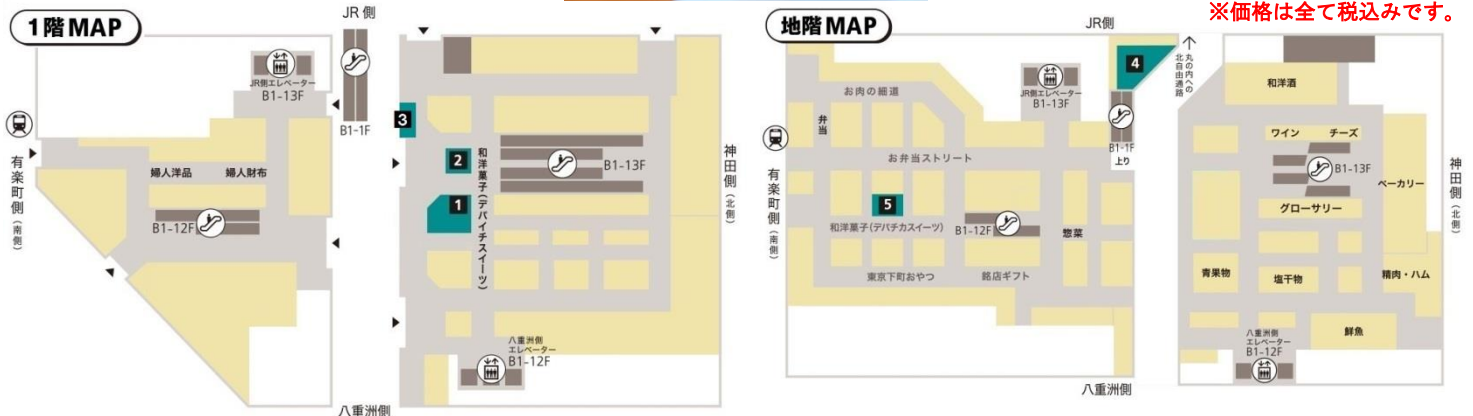
←那須高原からパンとラスクのお店が登場！人気のラスク「こげパンだ」に「しろパンだ」が新登場。吉本興業とのコラボ商品「しろパンだ」はレモンの風味をちょっぴり感じるさわやかな甘さが特徴です。「シェレンバウム」しろパンだ(1個)680円、こげパンだ(1個) 594円、PANDA(パンだ)(1箱) 1,382円/1階 MAP③ ※開催中



厳選された素材を使い、水を使わずに練り上げた生地を一口サイズに仕上げた、ほんのりと優しい甘さのかわいいフィンガースイーツ。「プチカスタ」プチカスタオールミックス(1箱30個入) 1,296円/地階 MAP④
※開催中～5/31(火)まで予定



↑カナダ産のメープルシロップとメープルシュガーを贅沢に使ったオリジナルリーフパイ。袋を開けた瞬間にふわっと香るメープルの風味とサクサクの食感が特徴です。「トシ・ヨロイツカ」メープルリーフパイ(10枚入) 2,000円/地階 MAP⑤



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