

ゴールデンウィークの帰省や手土産に最適！カヌレとバター焼き菓子が登場

大丸東京店 最旬スイーツ

4月27日(水)～5月10日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

いよいよゴールデンウィーク！自分用にも手土産にもおすすめの福岡の人気カヌレ専門店〈ラ・スール〉が登場します。また、前回登場した際に大好評だったバターを楽しむ焼き菓子専門店〈ガレット オ ブール〉も再登場！大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。



←福岡発祥のカヌレ専門店。フランス定番のものから、福岡県産ブランド苺「あまおう」や、鹿児島県産ブランド緑茶「知覧茶」など、地元九州の素材を使用したものまで、常時8種類のフレーバーを展開中！バニラ風味のカヌレの中に、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です。〈ラ・スール〉生カヌレ(4個セット) 1,782円/1階 MAP 1

→フランス語で“バターの焼き菓子”という意味の〈ガレット オ ブール〉。主役のバターはフランスイズニー社の発酵バターを使用し、バターをしっかり味わうことのできるさくさくほろほろ食感の焼き菓子。(左)発酵バターをたっぷりを使用したバターの香りと味わいがしっかりと感じられる厚焼きタイプのサブレ(A. O. P. 認定の発酵バターを使用)。(右)バターの風味を楽しむフランスの伝統的なガレットの詰め合わせ。〈ガレット オ ブール〉①(左)ガレット オ ブール カリテ エキストラ(6個入) 1,080円、(右)ガレット クラシック(20個入) 2,160円/1階 MAP 2



←(上)カナダ産のメイプルシロップとメイプルシュガーを贅沢に使った、メイプルの風味とサクサクの食感が特徴のオリジナルリーフパイ。(下)幻のカカオとも呼ばれる世界的にも希少なメキシコの「ホワイトカカオ」を贅沢に使った、滑らかな食感と香り高いカカオ豆の風味を楽しめる生チョコレート。〈トシ・ヨロイツカ〉(上)メイプルリーフパイ(10枚入) 2,000円、(下)ショコラ ホワイトカカオ(8粒入) 1,500円/地階 MAP 4



←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) 1,350円/地階 MAP 3

※開催中～5/31(火)まで予定

※開催中～7/5(火)まで予定



※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