

ふわっと軽い食感、クリームたっぷりのマラサダ専門店が登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

6月8日(水)～6月14日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

軽い食感とたっぷりクリームが特徴のマラサダ専門店〈ハワイアンスイーツカンパニー〉が再登場！また梅雨入り間近の今にぴったりな、桃の美味しさがぎゅっと詰まった〈桃花亭〉の「完熟白桃ゼリー」も好評販売中です。ほか、〈花神楽パンダ焼き〉のひとくちサイズのパンダ焼きや〈トシ・ヨロイツカ〉の贈り物におすすめなスイーツなど、大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。



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ツ。濃厚生クリームをはじめ、ハワイアンソルト&キャラメルやリリコイ、マカダミアナッツクリームなどフレーバーも豊富。

〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダ パフ  
(1個) 298円/1階 MAP 1

夏季限定



6/1解禁！この季節にしか味わえない「完熟白桃ゼリー」が登場！愛知県産の完熟した桃を丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求した、完熟白桃をふんだんに使った濃厚ゼリーです。

〈桃花亭〉完熟白桃ゼリー(8個入) 1,296円/1階 MAP 2

※開催中



←(上)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、メー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)メープルリーフパイ(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

※開催中～7/5(火)まで予定



オリジナルの小麦粉を使用し、水を一切使わず、卵と牛乳でふんわりと焼き上げた、カステ

ラ風味の一口サイズのパンダ焼き。プレーン、あんこ、カスタードなど7種類をご用意。

〈花神楽パンダ焼き〉花神楽 パンダ焼き(12個入) 540円/地階 MAP 3 ※開催中

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