

今が旬のいちじくを堪能できるスイーツが週替わりで登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

8月31日(水)～9月13日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

今が旬のいちじくをまるごと使用した〈メープルハウス〉のロールケーキや〈覚王山フルーツ大福 弁才天〉の大福が登場！また、台湾生まれのスイーツブランド〈サニーヒルズ〉のパイナップルケーキや出店のたびに大人気の〈ベルツ〉のふわトロバスクチーズケーキも再登場。大丸東京店の最旬スイーツ5ブランドをご紹介します。



←旬の大ぶりないちじくをロール1本にまるごと3個使用し、ふんわりスポンジと上質な生クリームで大事に包みました。いちじくの美味しい時期だけの期間限定商品です。

〈メープルハウス〉いちじくロ

ールケーキ (1本)2,160円/1階 MAP 1 ※9/6(火)まで

→甘さ控えめなのに濃厚でクリーミーな〈ベルツ〉オリジナルのバスクチーズケーキ。デザートとしてはもちろん、黒胡椒や岩塩をかけてお酒とも相性のよい大人のチーズケーキです。

〈ベルツ〉バスクチーズケーキ (Small) (1個)700円、(Medium) (1個)2,600円

/1階 MAP 1 ※9/7(水)～



←フルーツ本来の味を引き立てる白餡と求肥の黄金比にこだわったフルーツ大福専門店。市場から直送される季節のフルーツを、素材の味を生かした甘さ控え目の白餡と、高級羽二重粉を使用した上品な求肥でひとつひとつ手包みしました。1番人気の無花果大福は、甘美な味わいと独特な食味。

〈覚王山フルーツ大福 弁才天〉無花果大福 (1個)800円～

/1階 MAP 2 ※果物の仕入れにより販売するフルーツ大福が日々変わる可能性がございます ※9/7(水)～



↑(左)台湾原種の香り高い完熟パイナップル、生地には新鮮なブランド卵やニュージーランド産グラスフェッドバターを使用した、素材の味を生かした香り豊かなパイナップルケーキ。(右)深い甘みとほのかな酸味が特徴の山岳バナナをココアバターでなめらかに仕上げ、ワッフルクッキーで挟みました。コーヒーとの相性も抜群！

〈サニーヒルズ〉(左)パイナップルケーキ(5個入)1,700

円、(右)バナナワッフル

クッキー (2枚)700円、

(8枚)2,500円

/1階 MAP 2

※9/6(火)まで



↑〈toroa〉一番人気のチーズケーキ「切らずにとろ生クリームチーズケーキ」は、クリームチーズを2種ブレンドすることでミルクィさと心地よい酸味が生まれます。特製の自家製焦がしキャラメルクリームが味わいのアクセントに。

〈toroa〉切らずにとろ生クリームチーズケーキ(1本)2,300円/地階 MAP 3

※開催中～11/1(火)まで

※価格は全て税込みです。



1階MAP



地階MAP



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