

かわいくてインパクトのあるデザインのスイーツが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

9月14日(水)～9月20日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

“ハッピーサプライズ！”をコンセプトに、特別な日にぴったりなかわいくてインパクトのあるデザインのスイーツを作り続けているスイーツ店〈スマイルラボ〉が初登場します。また、サスティナブルなクラフトバタースイーツ店〈バターズ〉からは、期間限定商品が登場。この機会をお見逃しなく！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

初登場！



コンセプトは“ハッピーサプライズ！”。お客様の特別な日に贈る、おいしくて驚きいっぱいの心温まるスイーツ店〈スマイルラボ〉が初登場。ふんわりスポンジに、いちごと生クリームをサンドしたショートケーキの「グランフレーズ」は、大きないちごのチョコレートを割るといちご味のチョコレートが入っています。

〈スマイルラボ〉グランフレーズ
(直径12cm・1個) 3,600円
/1階 MAP ※9/27(水)まで



←バターを作る過程で生まれる副産物であるバターの仲間たちも無駄にすることなく、よりおいしく、サスティナブルに作り上げていく、クラフトバタースイーツ店〈バターズ〉。今回は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」を期間限定で販売！(上)山梨県・アゲベル 丸山農園のシャインマスカットが丸々1個入ったクラフトバターケーキ。出荷作業中に房からこぼれ落ちてしまった大きなシャインマスカットの粒をセミドライに加工し、ラム酒に漬けました。ラム酒の香りとシャインマスカットレーズンの甘み、そして濃厚なバターが口の中で豊かに広がります。(下)ラム酒に漬けたシャインマスカットを丸ごとふたつ入れました。存在感のある大粒のシャインマスカットを噛むたびに、甘さと香りが口の中に広がります。〈バターズ〉(上)Craft Butter Cake Muscat Rum Raisin(5個入) 1,620円、(下)Butter Sandwich Muscat Rum Raisin(3個入) 1,620円/1階 MAP

→〈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 ※開催中～11/1(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