

ふわふわ・ぷるぷる食感！台湾カステラの新フレーバー“バナナ”が初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

9月21日(水)～9月27日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

世界8カ国に進出している台湾カステラブランド〈グランドカステラ〉から、新フレーバーが登場！また、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ーツを作り続けているスイーツ店〈スマイルラボ〉からは、くるみの食感が楽しいシュークリームや木彫りの熊の形のチョコレートが登場。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〉。(左)自家製のくるみキャラメルのカリカリとした食感が楽しく、ミルクカスタードクリームとの相性も

◎。(中)木彫りの熊をチョコレートで再現した、可愛くてインパクト抜群の一品。中にはアマンドショコラが入っています。(右)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「グランフレイズ」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〉(左)くるみキャラメル シュークリーム(1個)390円、(中)キボリーヌ オ ショコラ(1個)3,350円、(右)グランフレイズ(直径12cm・1個)3,600円/1階 MAP 11 ※開催中

→ほんのりとした甘さと、ふわふわ・ぷるぷるの食感が特徴の台湾カステラは、温めてお召し上がりいただくのがおすすめ。(上)一番人気の「チーズカステラ」は甘さの中にコクのある2層のチェダーチーズが絶妙なハーモニーを奏でます。温めたときにほんのりと甘いカステラと、その断面からこぼれ落ちるとろとろのチーズが絶妙！(下)9月発売の新フレーバー「バナナカステラ」は、本物のバナナをたっぷりを使用し、表面には細かく刻んだバナナチップスと香ばしいアーモンドプラリネが優しいアクセントに。カステラの真ん中にはとろとろのバナナソースが隠されています。

〈グランドカステラ〉(上)チーズカステラ(1箱)1,350円、(下)バナナカステラ(1箱)1,380円 ※バナナカステラの販売は9/21(水)～24(土)まで/1階 MAP 12



↑〈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 13

※開催中～11/1(火)まで

※価格は全て税込みです。

1階MAP



地階MAP



新フレーバー



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