

いま味わいたい！人気のマラサダの秋フレーバーが続々と登場

## 大丸東京店 最旬スイーツ

9月28日(水)～10月4日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

朝晩の気温も下がり、秋の訪れを感じられるようになってきた今、大丸東京店ほっぺタウンにも秋スイーツが続々と登場！〈ハワイアンスイーツカンパニー〉からは、常夏の島のスイーツ「マラサダ」の秋フレーバーが、鎌倉のパティスリー〈鎌倉レ・ザンジュ〉からは人気のモンブランが登場します。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



1982年に鎌倉で創業した〈レ・ザンジュ〉は、鎌倉の姉妹都市南仏ニースの別荘をモチーフに開店したパティスリー。(左)ほっくりとした食感が特徴の国産和栗を使用した和風モンブラン。こだわりの素材とラム酒が香る、大人のモンブラン。(右)栗風味のしっとりとした生地で作ったマロンクリームとカスタードクリーム、栗の渋皮煮を巻きました。

〈鎌倉レ・ザンジュ〉(左)和風モンブラン(1個)950円、(右)モンブランロール(1本)1,296円/1階 MAP 2

## 季節限定フレーバー



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ドーナツ。濃厚生クリームをはじめ、ハワイアンソルト&キャラメルやリコイ、マカダミアナッツクリームなどフレーバーも豊富。この時期おすすめのマロンクリームやスイートポテトクリームなど、秋フレーバーも登場！

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

→〈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キー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。

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