

# 冬季限定の新食感ショコラ Milfie が登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

11月16日(水)～11月22日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

新感覚 Milfie にこだわった Milfie 専門ブランド〈ル・フィーユ〉から、さくさくチョコレート Milfie をなめらかチョコレートでコーティングした、冬季限定商品が登場！また、ベルギー産クーベルチュールチョコレートカカオ分73%を使用した「ドゥーブルショコラ Milfie カカオ73%」を、大丸東京店で先行販売します。さらに、栗和菓子専門店〈良平堂〉の人気栗スイーツが今年も登場！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

冬季限定



(左)さくさくのチョコレートパイにチョコレートをたっぷりコーティングした濃厚ショコラ Milfie。濃厚なチョコレートの香りが口いっぱい広がる、冬季限定の商品です。(右)ベルギー産クーベルチュールチョコレートカカオ分73%を使用したさらにリッチな一品を大丸東京店で先行販売。

〈ル・フィーユ〉(左)ドゥーブルショコラ Milfie

(16枚入)1,512円、(右)ドゥーブルショコラ Milfie カカオ73%(6枚入)1,080円 / 1階 MAP ㊦

岐阜県恵那市の栗和菓子専門店〈良平堂〉から、和菓子店が作るモンブランと銘菓「栗福柿」が登場。(左)モンブランの中に一粒の栗入り大福をいれた和菓子店ならではの一品。(右)〈良平堂〉の銘菓「栗福柿」は伊勢神宮にも奉納した縁起よいお品物。干し柿の中に自慢の栗きんとんをいれた贅沢な和菓子。

〈良平堂〉(左)モンブラン(1個)810円、(右)栗福柿(1個)432円 / 1階 MAP ㊧



新作！



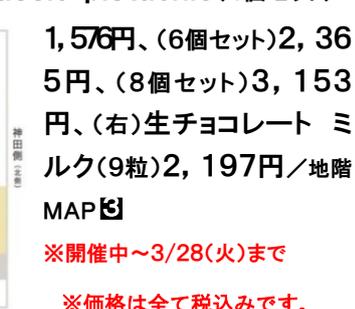
(左)空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほどける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラングドシャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。(右)カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。

〈cacaosic〉(左)cacaosic pistachio(4個セット)

1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(右)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円 / 地階 MAP ㊨

※開催中～3/28(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