

新感覚のひんやりスイーツ“カッサータ”専門店が初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

2月22日(水)～2月28日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっペタウン

イタリアンチーズケーキ“カッサータ”専門店<This is CASSATA.>が初登場！新感覚のひんやりスイーツの新フレーバー「ストロベリー」は大丸東京店先行販売です。また、今注目のトルコ伝統菓子<ナーディル・ギユル>のバクラヴァが再び登場！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！



①厳選したクリームチーズと生クリームを使用したカッサータをアーモンドたっぷりのサブレでサンド。先行販売の「ストロベリー」のほか、「プレーン」「ラムレーズン」「ドライフルーツ」「チョコレート」フレーバーが登場。②チョコレートのカッサータをサブレでサンド。ごろごろと混ぜ込まれたピスタチオとハイカカオのチョコレートダイスにサブレのサクサク食感が合わさり、軽快ながら

も満足感のある食べ応え。③チーズとチョコレートをそれぞれの風味を感じられる2種類の層で作上げたカッサータ。「サステナブルチョコレート」を使用し、贅沢に混ぜ込まれたチョコレートダイスの食感が楽しめる新しいチョコレートスイーツ。

<This is CASSATA.>①CASSATA Sand original assort(5個入)2,500円、②CASSATA Sand chocolate(5個入)2,500円、③The CHOCOLATE(1台)3,564円／1階 MAP 11

①薄いパイ生地が40層にも重なった、定番のバクラヴァ。上質なトルコ・ガジアンテップ産のピスタチオをふんだんに使用し、職人技が詰まったナーディル・ギユルの看板商品です。②“カダユフ”というトルコのお菓子に使用される甘い小麦粉の細麺でピスタチオを包み焼き上げた、ピスタチオが30%も入った贅沢な一品。③4種類のバクラヴァが楽しめる期間限定のスペシャルアソート。<ナーディル・ギユル>



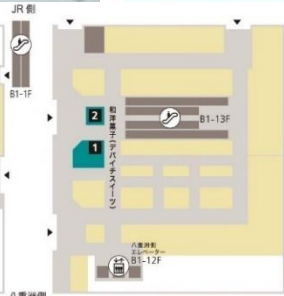
伝統菓子

①ピスタチオバクラヴァ(4個入)1,944円、②カダユフロール(4個入)1,728円、③ウィンタースペシャルアソート(16個入)8,640円／1階 MAP 12



①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。②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。

1階MAP



地階MAP



<cacaoistic>①cacaoistic 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、②生チョコレート ミルク(9粒)2,197円／地階 MAP 13

※開催中～5/16(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