

夏限定のお濃茶ジュレスイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

5月24日(水)～5月30日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

季節のフルーツを使ったタルトをメインに自慢のケーキが勢揃いする渋谷発の人気スイーツブランド専門店<Megan>が初登場！季節ごとに厳選した国内生産者による拘りのフレッシュフルーツを使用した手作りしたスイーツを販売します。京都北山のお濃茶ラングドシャが人気の<京都 北山 マールブランシュ>からはこの時期にぴったりのひんやりお濃茶ジュレを販売！<cacaosic>はふわっとほどける新食感チョコレート販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



↑<京都 北山 マールブランシュ>①左)夏茶の菓ジュレ「涼」1個1,080円、中)夏茶の菓ジュレ「茶」1個1,080円、右)夏茶の菓ジュレ「贅」1個2,160円、②お濃茶フォンダンショコラ「生茶の菓」3個入 864円／1階 MAP

②お濃茶フォンダンショコラ「生茶の菓」に、ミルク感を増して、お濃茶ラテのような夏仕立てに。クリーミーなホワイトチョコレートとお濃茶をバランス良く混ぜ合わせ、夏でも食べやすいまろやかな口当たりです。

←①マールブランシュの名物ラングドシャ「茶の菓」が夏にうれしい「お濃茶のジュレ」となって登場！

京都の宇治白川の厳選茶葉をはじめとする宇治抹茶を、のどごし良く仕上げた3種のお濃茶ジュレ！

左)夏茶の菓ジュレ「涼」→お濃茶に爽やかなミントゼリーをあわせた、清涼感あるすっきりした後口です。

中)夏茶の菓ジュレ「茶」→奥行きのあるお濃茶の香りと、まろやかなホワイトチョコレートの優しい甘さが特長。

右)夏茶の菓ジュレ「贅」→希少な手摘み茶葉を贅沢に使い、お濃茶本来の旨みと甘みを存分に味わえます。

初登場！



↑<Megan>①レモントルト 1個 680円 ②モイストテリーヌショコラ抹茶 1個 779円／1階 MAP

①国産の無農薬のレモンを使用したレモンクリームに、ライムの風味のホワイトチョコレートガナッシュを合わせたさわやかなタルトです。

②Megan定番のテリーヌショコラの季節限定商品。しもきた茶苑大山の福岡・八女抹茶を使用した濃厚で、くちどけなめらかなチョコレートケーキです。



←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。<cacaosic>①cacaosic 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



取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川)
TEL 03-3212-8011(大代表)