

“ふわトロ”チーズケーキと“お茶&チーズ”スイーツが登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

6月14日(水)～6月20日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

表面はこんがり、中はトロッ 甘さ控えめなのに、クリーミーで濃厚な“ふわトロ”食感チーズケーキを販売する<ベルツ>が登場！また、多種多様なお茶×チーズのスイーツを販売する<ティーズマリアージュ>からは組み合わせが絶妙なアッサムティー×マスカルポーネのミルクフィューとほうじ茶×クリームチーズのフィナンシェが登場！<cacaosic>はふわっとほどける新食感チョコレートを販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

## “ふわトロ”バスクチーズケーキ！



←<ベルツ>

- ① バスクチーズケーキ Small 750円
- ② バスクチーズケーキ Medium 2,800円／1階 MAP■

甘さ控えめなのに濃厚でクリーミーなベルツオリジナル“ふわトロ”バスクチーズケーキ。コーヒーと一緒にデザートとしてはもちろん、黒胡椒や岩塩をかけてお酒ともお楽しみいただける大人なチーズケーキです。

## お茶×チーズスイーツ！



- ① アッサムティー×マスカルポーネのミルクフィュー！甘みが強くコクのあるアッサムティーと、マスカルポーネのクリーミーな甘みが出会い、ミルクティーのような香りと味わいが誕生しました。
- ② ほうじ茶×クリームチーズのフィナンシェ！口当たりの良いクリームチーズのほんのりとした甘みが、煎じることで生まれるほうじ茶の香ばしさをさらに引き立てます。

↑<ティーズマリアージュ>

- ① ミルクフィュー アッサムティー&マスカルポーネ 8個入 1,425円
- ② フィナンシェ ほうじ茶&クリームチーズ 6個入 1,350円 /1階 MAP■

## 新食感チョコレート！



←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)