

旨味を追求したチョコレートスイーツが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

11月15日(水)～11月21日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

「女性をエレガントに仕立てるチョコレート」がコンセプトのぜいたくなチョコレート菓子専門店〈ザ・テイラー〉が初登場！パッケージもオシャレなチョコレートの薫りと旨味を追求したスイーツを販売します。京都の嵐山に本店があるわらび餅と季節の和菓子が人気の〈京 嵯峨野 竹路庵〉からは、今が旬の柿と栗の大福が登場！〈cacaosic〉はモンブランクリーム×チョコレート×ラングドシャを一度に味わえる今だけの季節限定スイーツを販売！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

贅沢なチョコレート菓子専門店〈ザ・テイラー〉が初登場！

①



〈ザ・テイラー〉①ザ・ショコラクチュール 8枚(2種各4枚) 1,863円、10枚(2種各5枚) 2,322円、16枚(2種各8枚) 3,672円 ②ザ・フォンダン ショコラフィナンシェ 6ピース 1,728円/MAP㊦ ※11月28日(火)まで

①風味豊かな2種類のソースをミルクチョコレートでコーティングし、さっくりと焼き上げたココアクッキーでサンドした贅沢な味わいのショコラサンド。濃厚なヘーゼルナッツクリームと、爽やかな酸味のストロベリーソースの2つの味のアソートで。②チョコレートの旨味を楽しめる、スペイン産チョコレートのガナッシュを生地に詰めて焼き上げた、ガトーショコラのように濃厚な味わいのショコラフィナンシェ。そのままではもちろん、冷やしても温めても楽しめます！

京都嵐山のわらび餅が人気の〈京 嵯峨野 竹路庵〉が登場！

①吟味に吟味を重ねた原材料を使い、独自の配合と製法によって特別に仕立てるこのわらび餅は、カットすることなく箱一面に流しこんでいます。箸でたぐると切れることなくねっとりと伸びるやわらかさが特徴です。②柿色の柔らかい大福の中に柿風味の白あんを入れ、本物のヘタをあしらった柿そっくりに仕上げました。③やわらかい大福の中に粒あんと国産の大きな栗を丸ごと入れた食べ応えのある大福です。

①



②



③



〈京 嵯峨野 竹路庵〉①特別仕立てわらび餅 1箱 1,188円
②柿大福 1個 324円 ③栗大福 1個 388円/1階MAP㊦

季節限定！モンブラン味のチョコサンドが登場！



〈cacaosic〉カカオシック ピスタチオ×モンブラン6個セット
ピスタチオ、モンブラン各3個 2,579円/地階 MAP㊦

←モンブランクリームのような栗のやさしい甘みと、なめらかなくちどけが味わえるチョコレートにタルト生地を連想するサクサクのラングドシャを合わせた「カカオシック モンブラン」。人気のピスタチオフレーバーとの HALF セットです。

1階MAP



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)