

さくさく！ふわトロ！食感を楽しむスイーツが登場！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

2月15日(木)～2月20日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

さくさく！新食感にこだわったミルフィーユ専門店<ルフィーユ>が登場！チョコレートをつっぷりコーティングした濃厚シヨコラミルフィーユとベルギー産クーベルチュールチョコレートカカオ分73%使用のミルフィーユを販売。広尾にある縁にかこまれた小さなアトリエ<ベルツ>からはクリーミーで濃厚な“ふわトロ”食感のバスクチーズケーキが登場。<cacaosic>はこれからの季節におすすめな、フレッシュな苺をかじったときのような酸味がアクセントになった爽やかなチョコレートサンドを販売！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

## さくさく！新食感ミルフィーユ専門店が登場

①



②



①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ヨコラミルフィーユです。②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ダブルシヨコラミルフィーユです。ローストカカオの香ばしさと重厚な苦み、ほのかな酸味が余韻に残るダークチョコレートです。

<ルフィーユ>①ダブルシヨコラミルフィーユ 16枚 1,512円 ②ダブルシヨコラミルフィーユカカオ73% 6枚 1,296円 /1階 MAP 2

## “ふわトロ”食感のバスクチーズケーキが登場



広尾にある縁に囲まれた小さなアトリエ<BELTZ (ベルツ)>から一つ一つ丁寧に手作りのチーズケーキをお届けします。甘さ控えめなのに、クリーミーで濃厚な BELTZ の“ふわトロ”食感の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のチーズケーキです。

<ベルツ>バスクチーズケーキ Small 1個 750円、バスクチーズケーキ Medium 1個 2,800円 /1階 MAP 1

## ふわっとほどける新食感の苺チョコレートサンドが登場

①

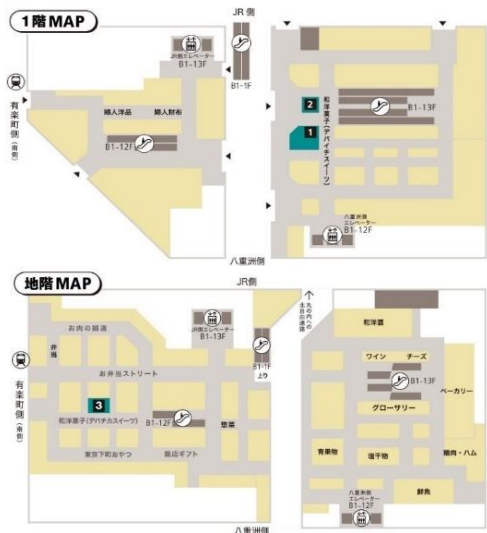


②



<cacaosic>①カカオシック ピ스타チオ×ストロベリー 6個セット ②ピスタチオ、ストロベリー各3個 2,579円/地階 MAP 3

チョコレートブランド<cacaosic>のこれからの季節におすすめなチョコレートサンド。フレッシュな苺をかじったときのような酸味がアクセントになった爽やかなチョコレートサンド。チョコの厚さ10mmのふわっとほどける新食感な美味しさです。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。



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)