

冷やして美味しい！季節限定お濃茶スイーツが登場

大丸東京店 最旬スイーツ

6月19日(水)～7月2日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

京都の人気洋菓子店<マルブランシュ>が登場！冷やして美味しいお濃茶スイーツにミルク感を加えた商品などこの季節限定のスイーツを販売します。広尾にお店を構えるバスクチーズ専門店<ベルツ>は、「ふわトロ」食感のチーズケーキを販売。<cacaosic>はこれからの季節にぴったりなレモンケーキ×ホワイトチョコが絶妙なスイーツを販売。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

冷やして美味しい！夏限定のひんやりお濃茶スイーツが登場！



①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。②希少な手摘みを中心に、京の石臼碾き宇治抹茶一番茶を100%使用した「お濃茶蜜」と、やわらかな舌触りの「ミルクパンナコッタ」。③宇治 白川を中心とした京都産石臼碾き一番茶を100%使用。ぷるんと夏らしいのどごしのパンナコッタに仕上げた、夏のひんやりお濃茶デザートです。

<マルブランシュ>①お濃茶フォンダンショコラ「ミルク生茶の菓」5個入1, 512円②お濃茶デセル仕立て「夏茶の菓」3個入2, 450円③お濃茶パンナコッタ3個入1, 450円／1階 MAP②

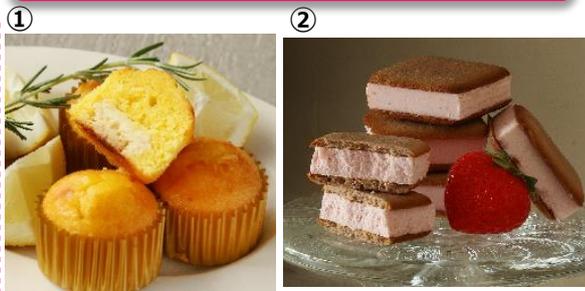
“ふわトロ”食感のバスクチーズケーキが登場！



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。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。

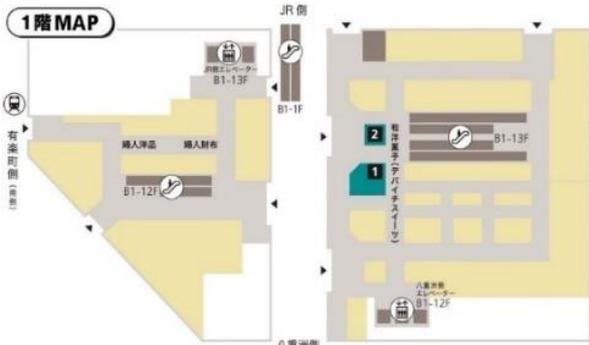
<ベルツ>バスクチーズケーキ Small 750円、Medium 2,800円／1階 MAP②

爽やか！レモンケーキ×ホワイトチョコレート



①しっとりとしたレモンケーキ生地に、ホワイトチョコを入れて焼き上げたフォンダンショコラのようなスイーツ。②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。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。

<cacaosic>①フォンダンレモン4個セット1,458円②カカオシックピスタチオ×ストロベリー6個セット(ピスタチオ、ストロベリー各3個)2,579円、/地階 MAP③



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)