

レーズンやナッツ、マスカルポーネなど、多様なガレットが初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

9月11日(水)～9月17日(火)／大丸東京店1階 ほっぺタウン

北海道の素材を使い、丁寧に作り上げたガレット専門店<ガレット・ネージュ>が初登場！レーズンやナッツ、マスカルポーネなど様々な種類のガレットを販売します。石川県を中心にケーキショップ、レストランを運営する、フルーツ好きの社長が試行錯誤をして、様々なフルーツを使ったケーキを販売する<メープルハウス>は、旬の大ぶりないちじくをまるごと3個使ったまるごといちじくロールや自家製天然酵母を使用したこだわりの生地を上質な生クリームとともに包み込んだとろ生冷やしあんぱんを販売。大丸東京店の最旬スイーツ2ブランドをご紹介します。

レーズンやナッツ、マスカルポーネなど様々なガレットを販売するガレット専門店が初登場！



<ガレット・ネージュ>①ガレットサンド(レーズン) 4個入 1,296円 ②ガレットサンド(ナッツ) 4個入 1,296円 ③ガレット オ フロマージュ(マスカルポーネ) 4個入 1,080円/1階 MAP㉔

①ラム酒漬けの香り高いレーズンがぎっしり入ったしっとり食感のケーキをミルクィーなホワイトグラサージュでコート。カカオと小麦が香る、口どけの良いガレットでサンドしました。②やさしい甘みのくるみをたっぷり混ぜ込んだケーキをミルクィーなホワイトグラサージュでコート。バターと小麦が香る、口どけの良いガレットでサンドしました。③チーズの旨味あふれる、ほろほろ食感のガレット。北海道産のバターと小麦に、ミルクィーなマスカルポーネチーズを加えて焼き上げました。ほんのりとした塩味が、ミルクの優しい味わいを引き立てます。

旬の大ぶりないちじくをまるごと3個使用したロールケーキが登場！



<メープルハウス>①まるごといちじくロール 1本 2,300円
②とろ生冷やしあんぱん 1個 230円～/1階 MAP㉕

①旬の大ぶりないちじくをまるごと3個。ふんわりスポンジと上質な生クリームで丁寧に包みました。いちじくの美味しい時期だけの期間限定商品です。②自家製天然酵母を使用したこだわりの生地を上質な生クリームとともに包み込んでいます。石川県の特産を使用した味が人気の商品です。

1階MAP



JR 有楽町線

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)