

宝石箱のような“プチカヌレ”が登場！

大丸東京店最旬スイーツ

12月25日(水)～2025年1月7日(火)※2025年1月1日・2日は休業／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉他では見られない3cmサイズのプチカヌレが登場！まるで宝石箱にならべられたアクセサリーのような美しさで、人を笑顔にする幸せのプチカヌレです。〈ザ・マスター〉世界を股にかけるご主人様が、世界中で出会った様々な風味のバターを厳選し、丁寧に仕立てた贅沢なバター菓子を販売！〈ナーディル・ギユル〉トルコ・イスタンブールの本店と全く同じ味わいの「バクラヴァ」を販売！〈ツバメヤ〉素材感あふれるツバメヤならではの丁寧に作られたお菓子を販売！

人を笑顔にする 幸せのプチカヌレを販売！



〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉① Premiere Hiver Limited (プルミエールイヴェールリミテッド) 当店1番人気の「Prwmiere」を期間限定使用でご利用。新登場のいちごピスタチオカヌレと4種類のカヌレを味わえる宝石箱のような詰め合わせです。② Petit Premiere(プチプルミエール) 当店自慢の5種類のカヌレを味わえる宝石箱のような詰め合わせです。

〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉

① Premiere Hiver Limited (プルミエールイヴェールリミテッド) 15個 3,780円 ② Petit Premiere(プチプルミエール) 6個 2,480円 / 1階 MAP①

A.O.P.バターをたっぷり使った贅沢なバター菓子を販売！

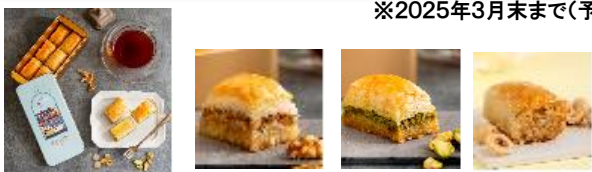


〈ザ・マスター〉①一級品として名高いA.O.P.バター、その中でもヘーゼルナッツのような豊かな風味のモンテギューA.O.P.バターを惜しむことなくたっぷりを使い丁寧に焼き上げたバターフィナンシェです。ナッツは甘みと深みが出るようにヘーゼルナッツをアーモンドに合わせてまろやかな香ばしさに仕立てました。ナッツの香ばしさとバターのコクにこだわって作られた自慢の逸品です。②フランスで作られたバターを使用して焼き上げた生地、メープル味のシュトロイゼルを乗せて香ばしく仕上げ、メープルの甘味とラムレーズンの酸味が効いた深みのあるバタークッキーです。

〈ザ・マスター〉 ① バターフィナンシェ 4個入 1,296円
② ラムレーズンバタークッキー 1,134円 / 1階 MAP②

オスマン帝国時代から愛されている焼き菓子を販売！

※2025年3月末まで(予定)



〈ナーディル・ギユル〉「バクラヴァ」とはパイ生地を何十層にも手作業で重ね、ピスタチオやくるみ、ヘーゼルナッツ等のナッツを挟みバターシロップをかけて焼き上げるオスマン帝国時代から愛されている焼き菓子です。トルコ・イスタンブールの本店と同じ味わいをお楽しみいただけます。常温でお日持ちもするので、珍しい特別な手土産としてもおすすめです。

〈ナーディル・ギユル〉イスタンブールボックス 6個入(ピスタチオバクラヴァ、くるみバクラヴァ、ヘーゼルナッツスペシャルバクラバ 各2個入) 3,996円 / 1階 MAP②

素材感あふれる丁寧に作られた和菓子を販売！

※2025年4月15日まで



〈ツバメヤ〉①みずみずしさを閉じ込めるように丸く手切りした、とろけるような食感のわらび餅。②砂糖や水あめを使わず粗糖を使用し、シンプルで素材本来の持ち味を大切に磨き上げたまっすぐな美味しさの小形ようかんです。

〈ツバメヤ〉①わらび餅 8切入 1,720円
②ようかん 1本(50g) 295円 / 地階 MAP③



※価格は
全て税込みです。

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 050-1782-0000(大代表)