

この時期だけのいちごを使ったデザート10選

いちごデザートフェア

3月12日(水)~4月8日(火) /大丸東京店 各階喫茶、12階・13階レストラン

特設ページ：<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/strawberrydessertfair.html>

春が旬、最もおいしくなるといわれるこの季節、大丸では各階の喫茶・カフェやレストランメニューで召し上がっていただける、この時期だけのいちごを使ったデザートをご紹介します。パフェやワッフル、ケーキなどからアイスクリームの天ぷらまで。それぞれの店舗の個性や得意ジャンルを生かした今だけのデザートたち。心ゆくまでご堪能ください。

※価格は全て税込みです。



ランチビュッフェとストロベリースイーツ食べ放題+フレッシュ苺食べ放題。〈XEX TOKYO〉ストロベリーbuffet 6,400円/13階



ふあふあ生地が特徴の苺とラズベリーを練り込んだシフォンケーキです。〈サバティエニ〉苺のシフォンケーキ 1,300円/12階(各日18食限定)



やわらか杏仁豆腐とココナッツアイスに苺を合わせました。〈銀座アスター〉ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク 1,210円/12階



桜アイスや桜あんクリームに濃厚な抹茶アイスを使用した春のパフェです。甘酸っぱい苺がアクセントになります。〈都路里〉花衣 2,200円/10階



つな八が元祖のアイスクリームの天ぷらを苺風味で仕上げました。〈つな八〉いちごのアイスクリームの天ぷら 660円/12階



あずきの上にシロップ漬けした甘酸っぱいイチゴと、彩りフルーツを盛り付けました。〈カフェ英国屋〉苺ぜんざい 1,300円/7階



旬のあまおうを使用し、イノダ自家製のプリンと合わせました。〈イノダコーヒ〉あまおう苺のプリン・ア・ラ・モード 1,550円/8階



千疋屋定番、苺ジェラートとバニラアイスを重ね、苺をたっぷりトッピングしました。〈京橋千疋屋フルーツパラード〉苺のパフェ 22,970円/3階



旬の苺を敷きつめた、甘味と酸味が味わえるおすすめ季節商品です。〈デリスカフェ〉苺のタルト 1,050円/6階



カシスや旬のいちごをふんだんに使用し、ルビーチョコレートで仕上げた一品です。〈デリーモ東京カフェ〉クイーンルージュ 3,058円/4階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報

TEL 050-1782-0000(大代表)

宮川・榎本