

日常の“ご褒美”におすすめ焼き菓子

大丸東京店最旬スイーツ

5月28日(水)～6月3日(火) / 大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈LE FEUILLES(ル・フィーユ)〉新感覚にこだわったミルフィーユ専門ブランドです。〈SWEETS STANDARD〉「日常のご褒美になる、ちゃんとおいしいスイーツを。」をテーマに“素材を活かした手作り”と、“とっておきの味を日常に”届けるブランドです。〈marl〉マルホン太白胡麻油を使用したソフトクッキーを、岐阜・愛知の素材を中心に手作りで焼きあげました。様々な和洋素材を使用したオリジナルソフトクッキーです。大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。

千枚の葉っぱ一つ一つにこだわりを持ち、厳選した商材の組み合わせを一つの形にしていきます。香ばしいチョコレート生地と、コク深いバター生地のマリアージュ。さくさく食感の秘訣は生地を丁寧に折り重ねた約 300 層のパイ生地。砂糖をふんだんにまぶし、じっくりと丁寧に焼き上げました。さくさくとした繊細な食感×砂糖のざくざく食感、そして口の中に広がるチョコレートとバターの芳醇な香りを実現しました。

新感覚ミルフィーユから新商品登場



〈LE FEUILLES (ル・フィーユ)〉 ◆新商品◆大丸初登場

- ・ショコラバターミルフィーユ 10枚 864円
- ・ショコラバターミルフィーユ 20枚 1,728円
- ・ショコラバターミルフィーユ 30枚 2,592円

/ 1階 MVPスイーツ(中央入口前)

①



②



③



素材を活かした
“とっておき”の焼き菓子

添加物・白砂糖・香料等不使用でのお菓子。塩クッキーは製塩に適した高知・土佐湾の海水を使用し、山や川からの豊富なミネラルを含んだまま自然乾燥させる製法で作られた天日塩を使用。結晶の大きさや塩味の角立ち、旨味までコントロールできる天日塩は、ただ“しょっぱい”だけではない、奥深い味わいを引き出します。

〈SWEETS STANDARD〉

- ①塩クッキーアソートBOX (S)
クッキー5枚・ガレットブルトンヌ6粒 1,620円
- ②塩クッキー 5枚 780円
- ③キャラメルサレ(4号) ※東京店限定パッケージ 2,073円
/ 1階ウィークリー・セレクトスイーツ

定番のチョコレートシリーズや、様々な和洋素材を使用したオリジナルソフトクッキー。バター・ベーキングパウダー・重曹・ショートニング不使用のやさしい味わいです。彩鮮やかなカラフルパッケージに包まれた大きなソフトクッキー、自分だけのフレーバーや推しカラーをセレクトしてパッケージすることでオリジナルのギフトも楽しめます。創業からずっと焼き続けている定番品！ダークチョコレート&ホワイトチョコレートの板チョコをたっぷりと挟みこみました。 ※2025年6月24日まで

〈marl〉マーブルチョコレート 1個 324円 / 地階 菓子イベント(豆源前)

ギフトにも
おすすめ!



※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)