

“絶品”タルト専門店が登場

大丸東京店最旬スイーツ

6月11日(水)～17日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈ハチカフェ〉タルトとサンドイッチ専門店として東京・愛知に展開するハチカフェ。POPUP では定番の「焼き込みタルト」、「アメリカンクッキー」、「マフィット」の3種類、全12フレーバーが並びます。〈マイピスタチオ〉香ばしい風味と濃厚なコクが特徴のピスタチオを使ったちょっと贅沢な味わいのスイーツをお届けいたします。人気は高いですが、まだあまりなじみがない方も多いピスタチオスイーツをより身近に“自分のお気に入り”として感じていただけるようにという想いを込めています。〈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。

①自慢のタルト生地とダイヤモンド・フルーツと一緒に焼き上げたベイクタイプのタルト。②タルト屋が作る生地存在感がたっぷり固めの大判クッキー。③タルトとマフィンを合体させた、ハチカフェから誕生した NEW スイーツ。

〈ハチカフェ〉 / 1 階ウィークリー・セレクトスイーツ

①焼き込みタルト（紅茶オレンジ・抹茶ベリー・りんごほうじ茶・洋梨ジャスミン・苺ピスタチオ）1個 648円

②アメリカンクッキー（ジンジャーチョコ・紅茶とオレンジ・シナモンドライフルーツ・Wチョコ抹茶・くるみとチョコ）1枚 540円

③マフィット 2個セット（レモンとオレンジとクリームチーズ・紅茶ベリー） 1,296円

①



魅力的なラインナップのフレーバー

②



③



贅沢なピスタチオの
味わいが広がります

①



①外はサクサクで中はしっとりとしたピスタチオ味のダックワーズです。生地にピスタチオソースを混ぜて焼き上げ、ピスタチオクリームをサンド、最後にローストピスタチオをトッピングしています。ふわっと香ばしいピスタチオの香りとコクをお楽しみください。②さくホロ食感に焼き上げた一口サイズに仕上げたピスタチオ味のサブレです。生地にピスタチオパウダーを使用しています。また、米粉を混ぜることによってよりサクとした食感を実現しました。かるい食感でありながら贅沢なピスタチオの味わいをお楽しみいただけます。

〈マイピスタチオ〉 / 1 階 MVP スイーツ(中央入口前)

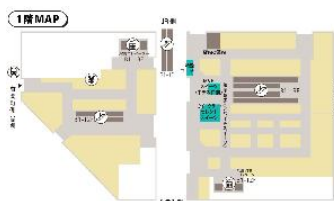
①ピスタチオダックワーズ（4個入） 864円
（9個入） 1,944円

②ピスタチオサブレ （10個入） 810円
（20個入） 1,620円

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)