

待望の秋限定フレーバーが登場

大丸東京店最旬スイーツ

2025年9月17日(水)～9月23日(火・祝)／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。〈CHEESE WONDER〉北海道発“ふわとろザク”食感の生チーズケーキ。オンラインでは週2回しか販売されない「チーズワンダー」が期間限定で登場。〈松月堂〉岐阜県中津川にて明治40年創業の老舗栗菓子専門店。〈toroa〉おとりよせ大賞3年連続の受賞で殿堂入りを果たした toroa が期間限定で出店。普段お取り寄せでしか購入できない極上のスイーツが登場。〈カタヌキヤ〉銀座に本店を構える型ぬきバウム専門店。丁寧に焼き重ねられた平焼きバウムクーヘンに切れ目を入れて絵を描いて、最後の型ぬきをお客様の“おたのしみ”にした、とっておきの型ぬきバウムです。〈ハワイアンスイーツカンパニー〉ハワイの伝統的スイーツマサラダ専門店。

栗菓子専門店

①



②



③



〈松月堂〉① 栗きんとん 6個入 1,998円 ② 栗苞(くりづつみ) 4個入 1,533円 ③ 久里柿 1個 475円
／1階ウィークリー・セレクトスイーツ

①

大人気のチーズワンダーに“秋限定フレーバー”が新登場！

③



②



① ザクッと食感のプレスドアーモンドクッキーに、しっとりした生チーズスフレと、極限までやわらかく仕上げた生チーズムースの2層を重ねた“ふわとろザク”食感の生チーズケーキ。おすすめは“全解凍”。口に入れた瞬間のふわっととろけるような食感は驚きの美味しさ。② 新登場のアップルパイ生チーズケーキフレーバー。りんごの甘みと酸味、チーズの旨み、パイのバターの香りが引き立て合う重層的な味わい。③ こんがり焼き色に仕上げたザクザク食感のクッキーの中に2種類のふんわり“生食感”クリームを閉じ込めました。

〈CHEESE WONDER〉① チーズワンダー 4個入※冷凍 2,268円※おひとり様2点まで ② チーズワンダーアップルゴールド 4個入※冷凍 2,808円※おひとり様2点まで ③ ワンダーサンド5個入 1,728円、8個入 2,646円、15個入 4,428円
／1階 MVP スイーツ(中央入口前) ※9月30日まで

① ふんわり、しっとり、甘く芳醇な香りの和栗味のバウム。② ほっこり香ばしい、お芋の濃厚な甘みがひろがるバウムです。そと型ぬきしながらお召し上がりください。

〈カタヌキヤ〉① 栗ぬきパンダバウム(和栗味) 1個 594円 ② 焼き芋パンダバウム(焼き芋味) 1個 540円 ③ 秋色パンダ3個セット(栗ぬき・プレーン・焼き芋) 1,674円
／1階特設コーナー(案内所横)

①



秋色パンダバウムが登場

②



新食感ミルフィーユ

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。

〈LE FEUILLES(ル・フィユ)〉ショコラバターミルフィーユ 10枚 864円、20枚 1,728円、30枚
／1階イベント ※2026年1月中旬頃まで



①

数量限定で販売

②



〈toroa〉① チョコだらけクッキー缶(26個入) 3,980円 ② 白いチョコだらけクッキー缶(26個入) 3,980円
／1階ランキングBOX横

〈ハワイアンスイーツカンパニー〉

① コナコーヒークリーム 1個 398円 ② バニラマカダミアクリーム 1個 398円
／地階菓子イベント(豆源前)
※11月25日(火)まで

ハワイの伝統スイーツ



※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)