

大阪の人気パティスリー“初登場”

大丸東京店最旬スイーツ

2025年11月5日(水)～11月11日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

東京駅に隣接する大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈レナーズ〉ハワイオアフ島ホノルルカパフル通りに創業。ロコや観光客に長く親しまれているベーカリーです。〈Touchez du bois〉2017年に大阪で創業したパティスリーブランド。代表の狩野智シェフは、レストランでの経験を活かしたアラミニッツな菓子の構成や、スパイス・ハーブを積極的に使用した奥行きのある味わいに、フランス菓子の伝統技法を用いた洋菓子作りを得意としており、「普遍的な美味しさ」と「手仕事の美しさ」を追求し続けています。〈LE FEUILLES(ル・フィュー)〉新感覚のミルフィューにこだわったミルフィュー専門ブランド。

大人気！ハワイの揚げたてスイーツ



外はサクサク、中はモチモチの揚げパン。ハワイ本店のレシピをそのまま揚げたてを提供。

〈レナーズ〉 マラサダシュガー 1箱(6個入り)
1,500円 ※お一人様1箱まで
/1階ウィークリー・セレクトスイーツ

①ブランデーの最高峰レミーマルタンコニャック・フィヌシャンパーニュを使用し、お客様の手で熟成させる特別な『プレミアムブランデーケーキ』。最大の魅力は、届いたその日からお客様自身で熟成させ少しずつ変化する味わいが楽しめること。厳選素材を使用し焼き上げたケーキ生地のとろけるようなしっとり食感に、コニャックの最高峰レミーマルタンの芳醇な香りが口いっぱいに広がる至福のひと時をお楽しみいただけます。②大丸東京店限定『ビスキュイバターサンドキャラメルショコラ』。さつくりと軽く焼き上げたショコラのビスキュイにベトナム産カカオのチョコレートで作ったバタークリームとなめらかなキャラメルをサンド。濃厚でほんのりビターなカカオとキャラメルによるパティスリーだからこそできる、手作りで繊細な味わいのバターサンド。チョコレート好きに食べていただきたい限定商品です。③バラエティ豊かな『フィナンシェアソート』。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインやブランデーなどと一緒に大人の贅沢時間を彩るアイテムとしてもおすすめです。



①

人気のパティスリーが大丸東京店に初登場！

②



③



〈Touchez du bois〉①プレミアムブランデーケーキ(5個入) 2,700円 ②ビスキュイバターサンドキャラメルショコラ(4個入) 1,950円 ※大丸東京店限定 ③フィナンシェアソート(フィナンシェ2個、フィナンシェカカオ1個、フィナンシェココバナナ1個、フィナンシェキャラメルノワ1個) 2,020円
/1階 MVP スイーツ(中央入口前)

新食感ミルフィュー

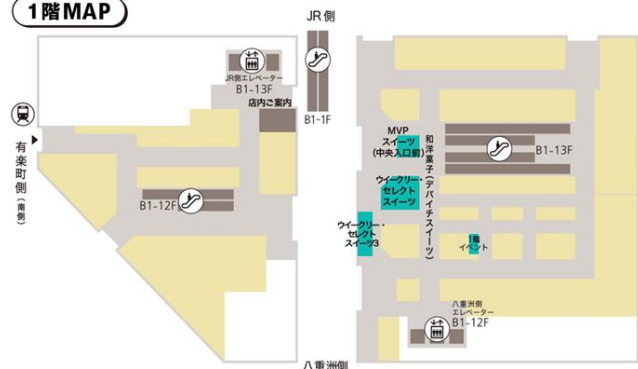


香ばしいチョコレート生地と、コク深いバター生地のマリアージュ。さくさく食感の秘訣は生地を丁寧に折り重ねた約300層のパイ生地。

〈LE FEUILLES(ル・フィュー)〉
ショコラバターミルフィュー 10枚 864円、20枚 1,728円、30枚 2,592円、40枚 3,456円
/1階イベント

※2026年1月中旬頃まで

1階MAP



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)