

季節限定のミルフィーユが今年も登場

大丸東京店最旬スイーツ

2025年11月12日(水)～11月18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。〈LE FEUILLES(ル・フィーユ)〉新感覚のミルフィーユにこだわったミルフィーユ専門ブランド。MILLE-FEUILLES には千枚の葉っぱという意味があります。〈カカオ菓子 suminoza〉2024年日本橋浜松町にて創業。「手しごと」と「出来立て」をコンセプトにしたチョコレートに特化した焼き菓子店です。チョコレートは「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」のクラフトチョコレートを使用しており、様々な手法を用いてさらなるカカオの可能性を探ります。〈サニーヒルズ〉台湾南投で誕生。果実の魅力を生かした焼き菓子ブランドです。看板商品のパイナップルケーキは台湾で人気を博し日本でも多くのファンに愛されています。〈ジョンナンミヨンガ〉韓国の餅文化を受け継ぐ名匠・ジョンナミ氏が立ち上げたブランドが大丸東京店初登場。韓国の伝統と現代の感性が融合した新感覚の野菜パンをご紹介します。

①



“季節限定”濃厚チョコレートのミルフィーユ

①サクサクに焼き上げたチョコレートミルフィーユをなめらかチョコレートでコーティング。濃厚なチョコレートの味わいと香りが口いっぱいに広がります。②世界のプロフェッショナルが愛用するトップレベルのベルギー産クーベルチュールチョコレート「ノワール・プール・アメール」をコーティングしたサクサク食感のミルフィーユです。

〈LE FEUILLES(ル・フィーユ)〉①ダブルショコラミルフィーユ 8枚 972円、16枚 1,944円 ②ダブルショコラミルフィーユ カカオ73% 6枚 1,620円
/1階 MVP スイーツ (中央入口前)

②



ふんわり濃厚 バウムクーヘン

クラフトチョコレートを使用した力強いカカオの風味が特徴です。また、バウムクーヘンの生地を使用するメレンゲにはコンヤクパウダーを配合し、たくさんチョコレートを入れてもふんわりとした食感を楽しめるように工夫しました。
〈カカオ菓子 suminoza〉バウムクーヘンショコラ 1個 2,484円

/1階ウィークリー・セレクトスイーツ



台湾で人気の “ケーキ菓子”



甘酸っぱい完熟パイナップル果肉を煮詰めた贅沢なパイナップルケーキと青森県産紅玉りんごを独自製法でじっくり煮詰めたりんごケーキ。果実本来の美味しさを生かし、シンプルなレシピで丁寧に焼き上げた人気の2種のケーキをお楽しみください。

〈サニーヒルズ〉①ケーキセット(パイナップルケーキ・りんごケーキ各3個入) 2,220円
/1階ウィークリー・セレクトスイーツ3 (ランキングBOX横)



初出店！ 韓国で人気の “もち米パン”

韓国産のもち米を使用したパン生地に、韓国の特産農作物を餡にたっぷり包み込みました。人気のじゃがいもパン(カムジャパン)や、さつまいもパン(こぐまパン)など、本物そっくりな見た目の野菜パンが全10種類、バリエーション豊かなラインナップ！かわいいビジュアルのもちり野菜パンで韓国気分をお楽しみください。

〈ジョンナンミヨンガ VEGGIE RICE BREAD〉

全種類10個セット 3,998円

じゃがいもパン 390円、さつまいもパン 390円、栗パン 420円、かぼちゃパン 420円、ニンニクパン 420円、玉ねぎパン 420円、長ネギパン 420円、とうもろこしパン 420円、柿パン 420円、唐辛子パン 420円
/地階イベント (明治屋横)



※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)