

クリスマスギフトにも“おすすめ”

大丸東京店最旬スイーツ

2025年12月17日(水)～12月23日(火)／大丸東京店1階・地階食品ほっぺタウン

大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈ジェニーベーカリー〉創業以来、こだわりの自然素材を活かして作られているクッキー。厳選したバターをふんだんに使い、甘さを抑えながらサクホロとした食感が楽しめます。また、缶のデディベアのデザインが期間限定で変わるので、コレクターも沢山いらっしゃる、日本、シンガポール、韓国、台湾などでも人気のクッキーブランドです。〈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します。〈フルーツを食べるチョコレート〉産地にこだわった美味しいフルーツを丁寧にフリーズドライし、特殊な技術でホワイトチョコレートを浸み込ませました。フリーズドライ果実のサクッとした食感と、噛むほどにとろっとろけるホワイトチョコレートのなめらかさで、一度食べるとやみつきな美味しさ！〈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。

人気の
クリスマス
デザイン缶



缶の中には、バターフラワー、コーヒーフラワー、ショートブレッド、レーズン・オーツの4種が、ぎっしりと詰められています。

【バターフラワー】ジェニーベーカリーといえばコレ！優しい甘さと、感動的なバターの味わい。【コーヒーフラワー】コーヒーの豊かな香ばしさと、バターのコクが絶妙なバランス。【ショートブレッド】サクッとしっとり、バターが詰まったクッキー。【レーズン・オーツ】ローストされたオートミールと、刻まれたレーズンの食感がマッチ。※クリスマス缶は無くなり次第通常缶に切り替えになります。

〈ジェニーベーカリー〉クッキー詰合せ4種 320g 2,980円
／1階ウィークリー・セレクトスイーツ

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・フィーユ)〉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

ピスタチオをたっぷり使ったラングドシャ



アメリカ産ピスタチオのペーストとパウダーを練り込んだ生地でホワイトチョコレートをサンドしたラングドシャです。ピスタチオのコクと香ばしく華やかな香りをお楽しみいただけます。

〈マイピスタチオ〉

ピスタチオラングドシャ 7枚 1,188円、14枚 2,376円
／1階 MVP スイーツ(中央入口前)

“贅沢”
新食感チョコレート



こだわりのフルーツの爽やかな酸味と、チョコレートの甘みのバランスがよく、まさに「フルーツを食べる」チョコレートです。

◆あまおう苺：甘みと香り、酸味が特徴の福岡県産『あまおう苺』をフリーズドライにし、滑らかなホワイトチョコレートを染み込ませました贅沢スイーツ。

〈フルーツを食べるチョコレート〉
フルーツを食べるチョコレート

(あまおう苺) 60g 1,500円
／地階イベント(豆源前)

※12月23日まで



※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)