

大阪で生まれた人気のお菓子が登場

大丸東京店最旬スイーツ

2026年1月14日(水)~1月20日(火)/大丸東京店1階・地階ほっペタウン

東京駅直結の大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈OKINI菓子工房〉新大阪駅で大人気のお菓子「CARAMEL CHAUCHAU」「大阪カレーとらボルタ」が大丸東京店に初登場。〈ポテリベーカリートウキョウ〉熟練パティシエが贈る、唯一無二の「特製カスター」が主役の生ドーナツ専門店。北海道産の厳選素材で仕立てた“もちっ”と生地が、クリームの美味しさを最大限に引き立てます。〈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ラサダ専門店「ハワイアンスイーツカンパニー」が登場。〈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です。



大丸東京店初登場

①



②



ハワイを感じる大人気スイーツ



ハワイアンスイーツカンパニー

■コナコーヒークリーム 1個 398円 (ハワイ島コナコーヒー100%を使用したコナコーヒークリーム) ■バニラマカダミアクリーム 1個 398円 (マカダミアナッツとバニラクリームのマリアージュ) /1階ウイークリー・セレクトスイーツ

※2026年1月16日(金)まで

とろける至福の一品



※2026年1月19日(月)~27日(火)まで

丁寧にキャラメリゼされた「カソナード」の「パリッ」とした食感と、溢れんばかりに詰まつた特製カスターの「とろっ」とした濃厚なコク。ひと口ごとに響く「パリッ & とろっ」の贅沢なコントラストは、まさにクリームブリュレ。生地の弾力とともに、至福のハーモニーをお楽しみください。

〈ポテリベーカリートウキョウ〉 ブリュレ 1個 450円
/1階ウイークリー・セレクトスイーツ

贅沢な層が織りなす “新食感”ミルフィーユ

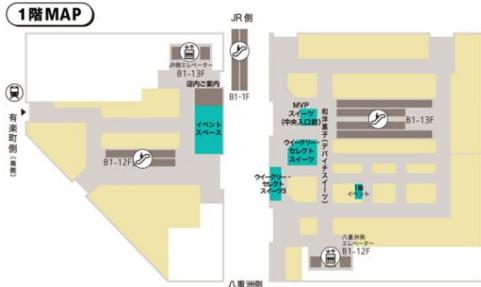


香ばしいチョコレート生地と、コク深いバター生地のマリアージュ。さくさく食感の秘訣は生地を丁寧に折り重ねた約300層のパイ生地。

〈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 2,592円、
40枚 3,456円
/1階イベント

※2026年1月16日(金)まで

1階MAP



地階MAP



※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)