

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・地階ほっぺタウン

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「CAMEL 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「特製カスタード」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、クリームのお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

②



①



## 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クリーム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ージュ) /1階ウィークリー・セレクトスイーツ

※2026年1月16日(金)まで

①かるーく香ばしい小さな生地をほんのりビターなキャラメルにたっぷり漬けてカリカリッ！おいしく楽しい、小さなお菓子。

②うるち米のカリ香ばし揚げあられ、大阪じまんのソースカレー仕上げ。広がるコク旨みスパイスに思わず心が弾む、クセになる美味しさです。

〈OKINI 菓子工房〉

①CAMEL CHAUCHAU 6枚入 594円、12枚入 1,188円

②大阪カレーとらボルタ 5袋入 600円、10袋入 1,200円

/1階 MVP スイーツ (中央入口前)

## 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った特製カスタードの「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階ウィークリー・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



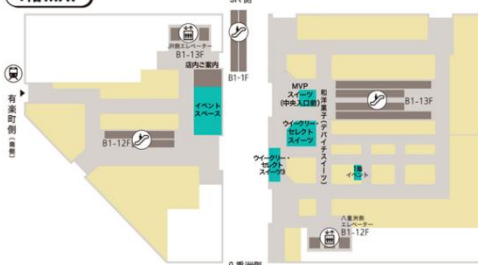
香ばしいチョコレート生地と、コク深いバター生地のマリアーージュ。さくさく食感の秘訣は生地を丁寧に折り重ねた約300層のパイ生地。

〈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)