

幻のラムレーズンスイーツ登場

大丸東京店最旬スイーツ

2026年2月15日(日)～2月28日(土)／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。〈ラムーン〉人生最高のラムレーズンスイーツをあなたに。オンラインショップと期間限定ショップにてこの時期しか楽しめない幻のラムレーズンスイーツです。〈ラ・スール〉伝統的なカヌレをベースに、多彩なフレーバーや新感覚の味わいを展開。素材と製法を大切に、丁寧なものづくりを続けるカヌレ専門店。〈ツバメヤ日本橋店〉岐阜・柳ヶ瀬で生まれたツバメヤは、素材本来の味を大切に、世代を超えて愛される和のお菓子を丁寧に作り続けています。〈テコナベーグル〉代々木八幡にお店を構える大人気のベーグル専門店。小麦粉や酵母を変えることで3種類の食感が楽しめるベーグルが特徴で、毎日約30～40種類のベーグルが並びます！

冬季限定“ラムレーズン”スイーツ

①



②



③



①濃厚な味わいが特徴のウィーンの銘菓「ザッハトルテ」をラムレーズンスイーツに仕立てた大人のスイーツ。②アールグレイの香りとオレンジの酸味、ベルギー産クーベルチュールの風味が調和したセカンドフレーバー。まさに香りを味わうスイーツです。③大丸東京店限定販売の2種類の詰め合わせ。代表商品と香りを味わうセカンドフレーバーの2種の味を贅沢にお楽しみいただけます。

※本商品はお酒を使用しております。

〈ラムーン〉①ラムーン・ザッハトルテ 4個入 1,695円 ②ラムーン・ザッハトルテ アールグレイ&オレンジ 4個入 1,695円 ③アソートギフト 10個入(ラムーン・ザッハトルテ×5個、ラムーン・ザッハトルテ アールグレイ&オレンジ×5個)4,212円 / 1階 MVP スイーツ (中央入口)

新感覚の
カヌレ専門店

バニラカヌレの中にカスタードクリームをふんわりと絞った、冷やして楽しむ新食感の生カヌレ。プレーンと、この時期限定の福岡県産あまおう苺の2つの味をセットでお届けします。

※2026年2月21日(土)まで

〈カヌレ専門店 LA SOEUR (ラ・スール)〉

生カヌレアソート 4個入(プレーン 2個、あまおう 2個)1,995円※冷蔵

“ふか・もち・むぎゅ”
の食感が楽しめる！
人気のベーグル専門店

※2026年2月17日(火)まで

イーストを使用した、“ふかふか”と柔らかな食感。バラエティ豊かなフレーバーで展開。たっぷり具を挟むベーグルサンドにしても good です。自家製酵母を使用。低温長時間発酵で、ほどよく歯ごたえのある“もちもち”の食感に仕上げたベーグルです。ホシノ天然酵母を使用。低温で熟成させるように発酵させたベーグル。みっちり、“むぎゅ”と詰まった食感が特徴です。

〈テコナベーグル〉/地階イベントスペース(明治屋横)

とろけるような柔らか食感「わらび餅」

一つひとつ手切りした、とろけるような柔らかい食感のわらび餅。北海道産大豆「とよまさり」を丁寧に焙煎した特製きな粉をたっぷりまとい、波照間島産の純黒糖がやさしく香る、ツバメヤ自慢の一品です。



〈ツバメヤ日本橋店〉わらび餅 8切入 1,720円※冷蔵

/ 1階イベント (八重洲側入口前)

地階MAP



1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)