

スーパーエルニーニョで歴史的猛暑に?! 季節限定のひんやりフードが集結!

# ひんやりスイーツ&フードフェア

5月6日(水)~6月2日(火)/大丸東京店 1階・地階食品ほっぺタウン

<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/topics/hinyari-sweetsfood.html>

今夏は、例年以上の猛暑が予想されており、5月は全国的に高温傾向となる予想とされています。そこで、東京駅に隣接し約70の和洋菓子ブランドと約50の惣菜弁当ブランドがそろう大丸東京店では、初夏の訪れに合わせて、例年より1週間早く、見た目も味わいも涼やかな、「ひんやりスイーツ&フード」をご紹介します。

大丸東京店  
限定



爽やかなレモンモンブランケーキです。イタリア栗のマロングラッセをたっぷり焼きこみ、香るレモングレーズをシャリッとしばって重ねました。冷やして食べるのもおすすめです。〈モンブラン THE 珀山〉モンブラン・レモングレーズ(5個入)1,458円/1階



食べる前に冷やしていただくと、パイにコーティングされたチョコレートがパリッ、バターマシュマロの食感ほもっちり、くちどけはまるでアイスを食べているかのようになめらかに! 〈ベイクドマロウ〉バターマシュマロミルフィユ(6個入)1,728円/1階

ひんやりスイーツ



唐芋ケーキ「ラブリー」に抹茶とミルクを合わせた大人なお味 半解凍でアイスケーキのように食べるのもおススメ! 〈フェスティバロ〉抹茶オレ(5個入)1,540円/地階

季節限定



カスタードと生クリームの人気ボトムクリームに甘酸っぱいレモンクリームを載せて。瀬戸内レモンの爽やかな香りと甘さが絶妙なタルト。〈ザ カンパネラ 東京〉生タルト レモン(3個入)1,480円/1階

季節限定



ゴロゴロと贅沢な果物を使用したゼリーです。型から出してテリーヌのようにお召し上がりください。〈アンリ・シャルパンティエ〉テリーヌ・ドゥ・フリユイ(6個入)3,240円/地階

季節限定



フレッシュな香りを感じるレモネード餡で、はちみつペーストを包んだ、爽やかなレモネードの味わいのお菓子です。銀座たまや)レモネードたまご(4個入)1,080円※5/13(水)~1階

季節限定



甘みが濃い「アルフォンソマンゴー」を使ったとろりとしたマンゴープリンに、マンゴーの果肉とゼリーをのせて。〈アンテノール〉マンゴープリンパフェ 734円/1階

季節限定



おなじみミルフィユに夏味が登場しました。よく冷やすと一層おいしくいただけます。〈ベルン〉夏のミルフィユ(5個入)626円/1階



ベルギー産のカカオ分70%のチョコレートを使用したモンロワールオリジナルのチョコレートドリンクです。〈モンロワール〉チョコレートドリンク(1000g)1,728円/地階

【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(伊澤・榎本・宮川)

TEL 050-1782-0000(大代表)



船橋屋自慢のこし餡とくず餅の楽しめる定番あんみつです。〈船橋屋〉白玉あんみつ(1個)630円/1階



あんみつをまるごと頬ばる 至福の大福。黒蜜風味のあんこと純生クリームが相性抜群。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉あんみつ大福 純正クリーム(4個入)1,080円/1階



沖縄県黒糖入り黒蜜を加えたわらび餅に香ばしい黒きなこ粉を合わせました。奥深く風味豊かな味わいと「もちりり ぷるり」の食感をお愉しみください。〈舟和〉黒わらび餅(1個)216円/1階

ひんやりフード

季節限定



沖縄県伊是名産のもずくをキムチにアレンジ。粘度の高いもずくは冷麺との相性抜群です。〈カンナムキンパNEO〉完熟もずくキムチと10品目の韓国冷麺 879円/地階



長年の人気商品。とろみのあるつゆが素面にたっぷり絡んで、のどごしが良い一品です。〈なだ万厨房〉素麺温玉寄せ 675円/地階



丁寧に仕上げた手作り「セミドライトマト」と「トマトジュレ」や「バジルソース」の爽やかな味わいが楽しめるパスタです。〈西洋銀座〉自家製ドライトマトの冷製パスタ 993円/地階

季節限定



海老とアボカドをまろやかなレモン酢&ペッパー風味のジュレで合わせました。〈ポール・ボキューズデリ〉海老とアボカドのジュレ仕立て 648円/地階 ※各日限定10



ふわっと香るバジルのパスタに程よい塩味のスモークサーモンをトッピングし、彩りよく仕立てた冷製パスタです。〈イーシオン〉バジル香る! スモークサーモンの彩りパスタ 690円/地階



暑い時期にさっぱりと楽しめる淡泊でまろやかなコクが特徴の茶碗蒸しです。〈おかず本舗佃浅〉冷製茶碗蒸し 696円/地階



← 程よく脂の乗ったいわしに梅肉、大葉、きゅうりを加え海苔と高菜で二重巻きにしました。サッパリ、スッキリ相性抜群の味わい。〈創作鮭処タキモト〉梅しそいわし高菜巻 960円/地階 ※各日限定10

→ 炙り塩、生姜塩をのせた鈴富イチオシのローストツナやコハダ、鯛の昆布締めなど、サッパリお召し上がりください。〈つきじ鈴富 すし富〉涼 2,597円/地階



【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(伊澤・榎本・宮川)  
TEL 050-1782-0000(大代表)