

チーズスイーツブランドの「チーズイズ...」が初登場！ 大丸東京店最旬スイーツ

2026年6月3日(水)～6月9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。〈チーズイズ...〉は、“あなたにとってのチーズとは？”という問いを起点に、チーズの持つ無限の可能性を追求するブランドです。また、〈クイーンズシティ〉は、小麦の香りが際立つ熟成スコーン、キャロットケーキ、パウンドケーキや、濃厚な伝統菓子ファッジなど、女性が愛した優雅な味わいをお届けします。〈モンナカドラヤキ ドラヤマ〉は、「富岡八幡宮 奉納」門前仲町新銘菓、ふかふか手焼きの「門仲どらやき だら山」。和菓子の聖地と呼ばれる門前仲町の参道裏路地に佇む、どらやき屋です。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



甘すぎない上質なチーズ菓子が初登場！

カマンベールの濃厚なコクが上品に広がる、贅沢なフィナンシェ。チーズ好きにはたまらない芳醇な香りは、ゆったりと過ごす午後のティータイムに彩りを添えます。自分へのご褒美にはもちろん、特別な贈り物にもふさわしい一品です。(チーズパウダー中カマンベールチーズ75%使用)

〈チーズイズ...〉【チーズフィナンシェ リッチ】4個入 1,188円
【保存方法/常温】/1階 MVP スイーツ (中央入口前) 1階 M A P 1

門前仲町新銘菓のどらやきが登場！



北海道で最高級の十勝産あんこをふっくら焼き上げた皮で包みました。しっとりとした手焼きの皮と、風味豊かな小倉あんの絶妙なハーモニー。職人が一枚一枚丁寧に焼き上げた本格どら焼きです。

〈モンナカドラヤキ ドラヤマ〉
【黒どら】1枚 299円【保存方法/常温】/1階 ウィークリー・セレクトスイーツ 2 M A P 3 ※6/16(火)まで

初登場！18世紀英国のレシピを現代に再現



看板商品は、18世紀英国の製法を再現し、小麦の香りを凝縮させた「熟成スコーン」。さらに、スパイスの芳醇な香りと人参の甘みが調和した「恋するキャロットケーキ」は、濃厚なラムレーズンバタークリームとの一体感が絶妙な自信作です。ホロリと解ける伝統菓子「ファッジ」と共に、至福の英国ティータイムを。

〈クイーンズシティ〉【キャロットケーキ】1個 590円【保存方法/冷蔵】/1階 ウィークリー・セレクトスイーツ M A P 2

1階MAP



【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)