

〈京都 北山 マールブランシュ〉をはじめとする京都ブランドが大集結！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年6月17日(水)～6月23日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

〈京都 北山 マールブランシュ〉は、日本人の五感に響く洋菓子を四季折々の風情を活かし「京都クオリティ」というおいしさの考え方でお届けしています。また、京都嵐山に本店のある、わらび餅と季節の和菓子が人気のブランド〈京 嵯峨野 竹路庵〉、〈グランマール〉では、素材の持つ色彩が生んだマーブル模様が美しいマーブルデニッシュが登場します。〈創作桃菓 桃花亭〉は、隠れた桃の名産地として知られる「愛知県小牧市篠岡地区」の桃の美味しさとの出会いが、桃のお菓子づくりの始まりとなったブランドです。大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。



1982年創業。京都北山の人気洋菓子店が登場！

お濃茶の甘み・苦味・うま味を軽やかに楽しめる、新しい「茶の菓うすやき」。薄く焼き上げたラングドシャのパリッとした食感とともに、香り高いお濃茶の風味がふわりと広がります。

〈京都 北山 マールブランシュ〉お濃茶ラングドシャ「茶の菓うすやき」8枚入 1,200円 12枚入 1,800円 20枚入 3,000円【保存方法/常温】/1階 MVPスイーツ (中央入口前) MAP **1** ※6/30(火)まで

柔らかさと食感を楽しめるスイーツ！



① 柔らかさ、食感、口どけにこだわり、吟味に吟味を重ねた原材料を特別に配合しお作りしました。

② 塩味でアクセントをつけたあんを使用。もちもちしているのにつるりとしたのど越しが特徴。笹の香りが爽やかな和菓子です。

〈京 嵯峨野 竹路庵〉①特別仕立てわらび餅 1箱 1,188円【保存方法/常温】②麩餅 5個 1,242円【保存方法/冷蔵】/1階ウィークリー・セレクトスイーツ MAP **2**

職人の手で丁寧に焼き上げた一品が登場！



アサイーの奥行あるコクに、バナナの甘みといちご、ブルーベリー、クランベリーの爽やかな酸味を重ねて。果実の余韻が広がる、華やかで上品な一品。

〈グランマール〉アサイーベリー 1個 2,160円【保存方法/常温】/1階ウィークリー・セレクトスイーツ 2 MAP **3** ※6/30(火)まで

愛知県の桃にこだわったゼリーが登場！



「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」。完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟白桃ゼリー。完熟した桃を丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。

〈創作桃菓 桃花亭〉プチ完熟白桃ゼリー 8個入 1,458円※常温販売 冷蔵庫で2～3時間冷やしてからお召し上がりください/1階イベントスペース モンブラン THE 珀山前 MAP **4** ※7/21(火)まで

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)