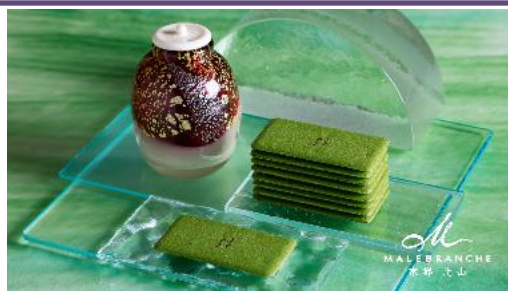


可愛い京クッキー「つぶら乃 京都ヴォヤージュ」が初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年6月24日(水)～6月30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た、「京都クオリティ」のブランド。また、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の〈グランマーブル〉や、京都・八坂の塔の程近く、清水寺の参拝道沿いに店を構える〈つぶら乃〉は、四季折々の京料理や契約茶園の宇治抹茶を使用した甘味処で、大丸東京店初登場。京都ブランドが大集結した、大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。



京都北山から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

食感を味わえる京のクッキー缶！



バニラクッキー・宇治抹茶クッキー・黒豆きな粉のブルドネージュ・桜クッキー・黒ゴマクッキー・チョコクッキー・パトンマレショール・こぼり(履物)や櫛、舞妓さんの形のクッキーなど見た目も可愛い京のクッキー詰合せです。

〈つぶら乃〉京都ヴォヤージュ 180g 2,400円【保存方法/常温】/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。

〈グランマーブル〉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

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 柏山前 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)