

すっきりとしたレモン風味のミルフィーユにこだわった専門店が登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年7月1日(水)～7月7日(火) / 大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

梅雨の季節が続く中、ミルフィーユ専門のギフトスイーツブランド〈LE FEUILLES ル・フィーユ〉から、すっきりとした味わいの「ソルトレモンミルフィーユ」が大丸東京店に初登場します。また、2021年に世田谷でオープンした〈パティスリー ショコラトリ レシィ〉は、ケーキ、チョコレート、焼菓子を販売する人気ブランド。さらに、山梨県でお菓子づくりを続ける〈パティスリー ザ・エレン〉の看板商品「時のなる木」のバウムクーヘンは、数々の品評会で高い評価があり、大丸東京店初登場ブランドです。



すっきりとした味わいの「ソルトレモンミルフィーユ」が初登場！

【レモンとバター香るミルフィーユ】シチリア産レモンとフランス産発酵バターを使用したすっきりとした味わいのミルフィーユです。

〈LE FEUILLES ル・フィーユ〉ソルトレモンミルフィーユ 5個 1,296円
【保存方法/常温】/ 1階 MVP スイーツ (中央入口前) MAP 1

バウムクーヘンイベント総合1位の代表作が初登場！



全国のバウムクーヘンが集う日本最大級のイベント「ファイナルクーヘン総選挙東京頂上決戦」にて、総合第1位を3回受賞したエレンの代表作「時のなる木」。ハードタイプは、外はサクッと香ばしく、中はしっとりもちりとした食感のバウムクーヘンです。さらに、2025年春の東京頂上決戦で総合第1位を受賞した手のひらサイズの「en(えん)」も登場。



〈パティスリー ザ・エレン〉エレンバウム「時のなる木」ハード 1個 1,674円 「時のなる木」en ハード 1,458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

フランス語で「物語」を意味する Recit(レシィ)の名の洋菓子店が登場

瀬戸内レモンを使用した、しゃりとした食感の甘酸っぱいレモンケーキ。



〈パティスリー ショコラトリ レシィ〉瀬戸内レモンケーキ 1個 500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

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)