

みずみずしさと芳醇な香りの桃が主役！

桃スイーツセレクション20

2026年7月15日(水)~7月28日(火)/大丸東京店 1階・地階食品ほっぺタウン

桃が一番美味しい季節が到来！ 見た目も華やかで、上品な甘い香りともずみずしい果肉を贅沢に閉じ込めた桃スイーツを、約40種類の中から20種類を厳選。今しか味わえない旬の魅力をご紹介します。

旬の桃を味わうご褒美ケーキ



アーモンドタルトに爽やかな桃のムースを重ね、みずみずしい白桃を飾りました。〈アンテノール〉桃のトルテ(1個)896円/1階



フルーティな桃のピューレ入りクリームをサンドしたスポンジケーキに、みずみずしい桃のをせました。〈アンテノール〉桃のショートケーキ(1個)842円/1階



お花のように飾った白桃をゼリーにとじ込め、なめらかな桃のレアチーズムースを重ねました。〈アンテノール〉桃のレアチーズデザート1台(直径12cm)1,674円/1階



桃3玉分を贅沢に使用し、生クリームと一緒に巻き上げました。〈京橋千足屋〉桃ロール(1本)4,536円/地階



桃のみずみずしさを楽しめる、まるでピーチ！そのものなケーキ。〈バターステイツ by 銀のぶどう〉「THE ピーチ」桃バタークリームでとろとろ果肉包み(1個)918円/1階



果肉入りの桃のジュレをクリームで閉じ込めみずみずしい桃で飾りました。〈ヴィタメール〉ペッシュ(1個)864円/1階



みずみずしい白桃のムースに丁寧仕上げたソテーを忍ばせ、白桃とフランボワーズを合わせたゼリーでほどよい酸味を添えました。〈アンリ・シャルパンティエ〉ガトー・ド・ペッシュ(1個)842円/地階



爽やかな桃のクリームと白桃を、カスタードを焼き込んだタルトに重ねました。〈アンテノール〉桃のタルト1台(直径12cm)2,862円/1階



旬のマンゴーと花にみたてた白桃を飾った夏限定ケーキ。ミルク感豊かなクリーム、苺、白桃を、しっとり焼き上げたスポンジケーキにサンドしました。〈アンテノール〉マンゴーと白桃のデコレーション1個(直径約11.5cm)4,320円(直径約14.5cm)5,616円/1階

シェアしたくなる桃スイーツギフト



桃のやさしく優雅な香りと、凛とした香りが広がるアールグレイが織りなす洗練された味わいです。〈N.Y.C.SAND〉N.Y.ピーチティールキャラメルサンド(8個入)2,160円/1階



もぎたて白桃のみずみずしい香りを吸い込んだ爽やかな夏の半月です。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉白桃半月(10枚入)1,404円/1階



上品にとろける口あたりにこだわり仕上げた、清水白桃を味わい尽くせる果実ゼリー。〈源吉兆庵〉清水白桃ゼリー(2個入)2,160円/1階



果肉たっぷりですweets感覚でお召し上がりいただけます。〈セゾンファクトリー〉果実がおいしい福島の桃ジャム(1個320g)1,404円/地階



牛乳割りやかき氷シロップとしてお楽しみいただけます。〈セゾンファクトリー〉ももミルクの素(1本360g)1,080円/地階



瑞々しい白桃&発酵バター of 香り溢れる生食感ショコラクリームを、とろとろしたバターラングドシャ。〈チューリップローズ〉チューリップローズ 白桃バター(6個入)1,404円/1階



ミケネコ柄に焼き上げたふわふわスポンジケーキ。爽やかな白桃バナナカスタードをとろりと包みました。〈東京ばな奈 studio〉東京ばな奈もまる 白桃バナナ味、「見つけたっ」(8個入)1,404円/1階

桃のカフェメニュー

→桃ソースと白桃ソルベにライム&ミントが香る贅沢モヒート風ソーダです。〈イノダコーヒ〉白桃とライムのモヒート風スカッシュ1,200円/8階



→瑞々しい桃を使った、この季節だけの限定カクテル。当店のスイーツとご一緒に夏の桃をお楽しみください。〈B.C.T.〉桃ベリーニ2,000円/12階



←みずみずしい果汁と上品な甘みを持つ「桃」をたっぷり使った、まさに贅沢そのもの！夏のひと時をより特別にしてくれるパフェをどうぞ。〈京橋千疋屋フルーツパーラー〉ももパフェ4,070円/3階



←焼きたてワッフルをスッキリとした甘さの桃と素材の甘味が広がるソースでお楽しみください。〈英國屋〉桃のワッフル1,450円ドリンクセット2,000円/7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・藤井・宮川)
TEL 050-1782-0000(大代表)