

厳選したバターを使用した人気のフィナンシェが登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年7月15日(水)～7月21日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

ナッツの香ばしさとバターのコクにこだわった焼菓子ブランド〈ザ・マスター〉のフィナンシェや、田園調布の人気店〈コムパリ〉の一口サイズのカヌレなど、ギフトや自分へのご褒美にぴったりなスイーツが登場します。さらに、成田山参詣土産として親しまれてきた老舗和菓子ブランド〈なごみの米屋〉の人気商品ピーなっつ最中が、大丸東京店初登場します。



幸せが詰まった極上のフィナンシェ

一級品として名高い A.O.P.バター、中でもヘーゼルナッツのような豊かな風味のモンテギュール A.O.P.バターを惜しむことなくたっぷりを使い丁寧に焼き上げたバターフィナンシェです。ナッツは甘みと深みが出るようヘーゼルナッツをアーモンドに合わせてまろやかな香ばしさに仕立てました。

〈THE MASTER(ザ・マスター)〉ザ・マスターバターフィナンシェ 4 個入 1,296 円【保存方法/常温】/ 1階 MVP スイーツ (中央入口前) MAP 1

宝石箱に並べられたアクセサリのような一缶



プレーンから、人気のショコラ、いちごカヌレなどを味わえる 1 番人気の詰め合わせ。5 種類全てのカヌレを詰め合わせた宝石箱のようなセットです。フラワーホワイトの缶は、見た目も可愛らしく、柔らかい印象を与えるデザインで、ギフトにぴったり。

〈COMME PARIS(コムパリ)〉Premiere(プルミエール) 12 個入 3,650 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

千葉県の名菓が初登場！



風味豊かなピーナッツの甘煮が練り込まれた餡を、愛らしい落花生の形の最中種に詰めました。落花生の形をした箱が特徴で、贈答品としても好評です。第二十八回全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞。日本ギフト対象 2018 千葉賞受賞。

〈なごみの米屋〉ピーなっつ最中 8 個詰 1,690 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 ※7/28(火)まで

涼やかにひんやり旬のスイーツ



「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 ※開催中

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)