

メゾンカイザーのクロワッサンラスクが大丸東京店初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年7月29日(水)～8月11日(火・祝)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

パリ発祥のパンブランド＜メゾンカイザー＞の、無塩発酵バターを使用した、サクサク食感のミニサイズクロワッサンラスクが、大丸東京店に初登場！ さらに、新宿早稲田の和菓子店＜七里香＞から、夏の旬な手土産にぴったりなマスカット大福や、北海道で収穫したばかりのハスカップを使用した＜morimoto(もりもと)＞のバターサンドが、夏季限定で登場します。



大丸東京店初登場！

メゾンカイザーのクロワッサンにも使用されているこだわりの無塩発酵バターを贅沢に生地に折り込み、コロんとした形が可愛いミニサイズのクロワッサンを、サクサク食感に焼き上げたラスクです。

＜MAISON KAYSER (メゾンカイザー)＞クロワッサンラスク 5 個入 648 円 10 個入 1,242 円 20 個入 2,430 円〔保存方法/常温〕/ 1 階 MVP スイーツ (中央入口前) MAP 1

夏季限定
館スイーツ



①



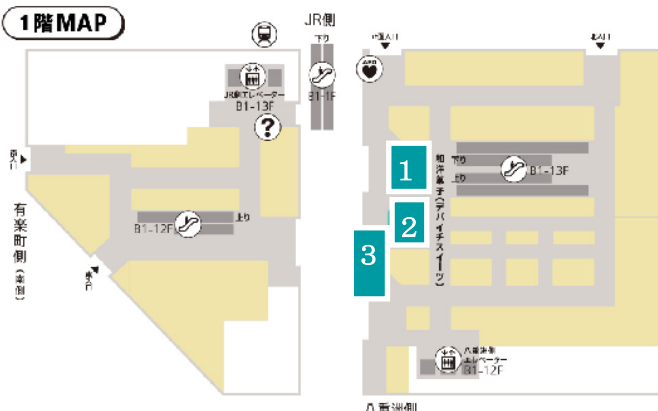
②



①マスカット大福は旬のシャインマスカットを山形産のもち米で包餡した 1 品です。②目白にある洋菓子店カオリヒロネとコラボした限定商品を販売します。

＜七里香＞①マスカット大福 1 個 540 円 ②羊羹とポルポロン缶 (1 缶) 1,512 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 ※8/9(日)まで

1階MAP



※価格は全て税込です。

夏季限定

2つのハスカップ・ヌーボー

①



②



①＜ハスカップジュエリー・ヌーボー 2026＞北海道で収穫したばかりのハスカップを使用して作る、1 年に 1 度だけの「特別なハスカップジュエリー」。②＜ハスカップマーブル・ヌーボー＞ハスカップジュエリーのバタークリームをベースに、ホワイトチョコと獲れたてのハスカップの実から作ったハスカップジャムを混ぜてマーブル模様のクリームに仕立ててクッキーでサンド。〔時間限定販売：10 時～、16 時 30 分～〕

＜morimoto(もりもと)＞①ハスカップジュエリー・ヌーボー 2026 6 個 (厚真ヌーボー・千歳ヌーボー・富良野ヌーボー各 2 個) 2,500 円 ②ハスカップマーブル・ヌーボー 3 個 1,650 円〔保存方法/冷蔵〕/ 1 階ウィークリー・セレクトスイーツ 3 ランキング BOX 横 MAP 3 ※各日数量限定にて販売予定※8/4(火)まで

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)