

紅茶とバターの香りにこだわったスイーツブランドが大丸東京店初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年8月26日(水)～9月1日(火)／大丸東京店1階ほっぺタウン

紅茶とバターのスイーツブランド〈LEAF et BEURRE (リーフ エ ブール)〉が大丸東京店初登場！さらに、ハワイの伝統的スイーツマラサダ専門店の〈ハワイアンスイーツカンパニー〉や、中目黒に本店のある〈廣尾瓢月堂〉からは、黒トリュフバターの薫りを楽しむサブレが登場します。この時期だけ味わえる期間限定スイーツをご紹介します。

大丸東京店初登場！



国産バターとアールグレイ茶葉をふんだんに練りこんだ香り高いブルドネージュ。ほろりとほどける丸いかたちは、‘しあわせが満ちる瞬間’を表しています。国産バターの優しいコクに、アールグレイの華やかな香りは、口に入れた途端に雪のように消えていく食感です。

〈LEAF et BEURRE(リーフ エ ブール)〉ブルドネージュ 6 個入 972 円 12 個入 1,944 円【保存方法/常温】/ 1 階 MVP スイーツ (中央入口前) MAP **1**

人気のマラサダ専門店登場！



ハワイ島のコナコーヒー100%を使用したコナコーヒークリームや季節限定のマングークリームなどが登場します。

〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダドーナツ 1 個 398 円～【保存方法/冷蔵】/ 1 階ウィークリーセレクトスイーツ MAP **2**

一手間かけた大人のサブレが登場！



ベースになるサブレ生地には国産バターとトリュフオイル、ブイヨンを加えてカリカリ食感に焼き上げ、最後に黒トリュフをブレンドしたオリジナルシーズニングパウダーで表面を仕上げました。口に入れた瞬間、濃厚で上品な黒トリュフの薫りとバターの風味、トリュフの高級感が味わえる極上なスイーツです。

〈廣尾瓢月堂〉BTB サブレ 9 枚入 1,296 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**
※9/15(火)まで



* 価格は全て税込です。

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)