

ミルフィーユ専門ブランド「LE FEUILLES(ル・フィーユ)」が登場！

## 大丸東京店最旬スイーツ

2026年9月2日(水)～9月8日(火)／大丸東京店1階ほっぺタウン

さくさとした繊細な食感にこだわった、ミルフィーユ専門ブランド「LE FEUILLES(ル・フィーユ)」、さらに、甘さ控えめもちもち食感のミニクレープが人気の「ラップドクレープ コロット」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。

## 新感覚のミルフィーユが登場！



香ばしいチョコレート生地と、コク深いバター生地のマリアージュ。さくさ食感の秘訣は生地を丁寧に折り重ねた約350層のパイ生地。砂糖をふんだんにまぶし、じっくりと丁寧に焼き上げました。

〈LE FEUILLES(ル・フィーユ)〉ショコラバターミルフィーユ 10枚 864円 20枚 1,728円 30枚 2,592円  
【保存方法/常温】/ 1階 MVP スイーツ (中央入口前)  
MAP 1

## 人気 No.1の定番クレープ！



もちもち食感のクレープ生地で、完熟バナナとふんわりホイップクレープを包み、濃厚なチョコソースをたっぷりトッピングしました。チョコとバナナの相性が抜群の人気商品です。

〈ラップドクレープ コロット〉チョコバナナクレープ 1個 320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

## 1階MAP



\* 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(榎本・宮川)  
TEL 050-1782-0000(大代表)