

キャラメル好き必見！キャラメルオバケがつくる絶品スイーツが初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年9月9日(水)～9月15日(火)／大丸東京店1階ほっぺタウン

キャラメルオバケがつくる、絶品キャラメルスイーツをコンセプトにしたキャラメル菓子専門店〈キャラメルゴーストハウス〉から、発酵バターを使用し、キャラメルソースとチョコレートをあわせ、さっくり焼き上げたチュイルが大丸東京店初登場！さらに、金沢市のスイーツ専門店〈メープルハウス〉から、人気の大きないちじくをまるごと3個使用したまるごといちじくロールや、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。

大丸東京店初登場商品！



大丸東京店初登場商品！発酵バターを使用し、キャラメルソースとチョコレートをあわせ、さっくり焼き上げたチュイル。コク深いベルギー製のチョコレートをあわせたほんのり塩味のなめらかなクリームをサンドしました。トッピングのアーモンドが香ばしさと食感のアクセントを添え、隠し味の紅茶葉がキャラメルの味わいを上品に引き立てます。

〈キャラメルゴーストハウス〉キャラメルチュイル 5 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

いちじくをまるごと3個使用したロールケーキが登場！



- ① まるごといちじくロール 旬の大ぶりないちじくをまるごと3個。ふんわりスポンジと上質な生クリームで丁寧に包みました。いちじくの美味しい時期だけの期間限定商品です。
- ② かなざわ美人 一口サイズでも満足して頂ける質感を大切にしたスフレチーズケーキ。この秋から加賀棒茶が新登場！

〈メープルハウス〉①まるごといちじくロール 1 本 2,700 円
②かなざわ美人 2 個入 540 円（プレーン）648 円（加賀棒茶）【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



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のスイーツです。

〈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

* 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・藤井・宮川)
TEL 050-1782-0000(大代表)