

ブルボンのこだわりの集大成！1つ上のルマンドが関東初登場！

大丸東京店最旬スイーツ

2026年10月21日(水)～10月27日(火)／大丸東京店1階ほっぺタウン

ブルボンが培ってきたお菓子作りの技術を活かしながら、1つ上の品質、1つ上のおいしさを追求した、ひと味違う唯一ここだけのおいしさをお届けするコンセプトショップ〈Un BOURBON (アン・ブルボン)〉が初登場。北海道発のスイーツブランド〈aoka〉からは、北海道の大自然で生まれた「キャラメルチョコレートサンド」が登場♪また、お茶ブランド〈La BiTea〉と和菓子茶寮〈九九九〉のコラボショップも登場します！

冬季限定商品も初登場！！



- ① ルマンドの繊細な素焼きのクレープ生地のお届けしたいという思いから誕生した Un BOURBON の代表商品です。発酵バターをたっぷり練り込んで焼きあげたクレープ生地を幾重にも丁寧に折り重ね、その上にペーストを塗り軽く焼きあげた、クラフト風の特別なルマンドです。
- ② 幾重にも重ねたルマンドの繊細なクレープ生地を、カカオやベリー、抹茶の味わいが際立つ、濃厚で独創的なチョコレートで贅沢に包み込んだ商品です。チョコレートの天面にはルマンドのクレープ生地の曲線をモチーフとした美しい模様を描き、精巧に仕上げた冬季限定の特別なルマンドです。
- ③ 幾重にも重ねたルマンドの繊細なクレープ生地を、生クリームやバターでおいしさを高めた直火焼きキャラメルと香ばしいアーモンドで飾りつけました。食感も楽しめる、フロランタン風の特別なルマンドです。※11月3日(火・祝)まで

〈Un BOURBON〉①クラフト ルマンド クリスプ 各 8 本入 1,180 円 ②クラフト ルマンド ル・ショコラ 各 2 本入 1,280 円 ③クラフト ルマンド フロランタン 6 本入 1,380 円【保存方法/常温】/ 1 階 SVP イベントスペース MAP 3

お茶ブランドと和菓子茶寮がコラボ！



九九九のシグニチャー「こよみどら」の米粉の皮に、もう一度火を入れて生まれた「どららすぐ」。軽やかに焼き上げた皮に、La BiTeaのお茶の味と香りをまとうせました。

〈La BiTea × 九九九〉どららすぐ
8 枚入 400 円【保存方法/常温】/ 1 階ウィークリースイーツ MAP 2

北海道発のスイーツブランド♪



北海道の大自然で生まれた「キャラメルチョコレートサンド」。厚さ 10mm のチョコレートを北海道産生キャラメルソースを練り込んだラングドシャでサンドしました。封を開けた瞬間にふわっと香るキャラメルの香り、キャラメルとチョコレート、2つの美味しさを重ね合わせた味わい深い焼き菓子です。

〈aoka〉キャラメルチョコレートサンド 4 個入 1,640 円【保存方法/常温】/ 1 階 MVP スイーツ MAP 1

* 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)