

## 初登場も！ 大丸東京店 今週の最旬スイーツ 4月12日(水)~4月18日(火)

寒くなるまでさようなら・・・チョコレートが溶けてしまうため、寒い時期にしか販売することの出来ない商品や、人気の定番スイーツなど目白押し！そんな、今週の最旬スイーツをご紹介します！

エムパイビー スイーツ

**MVP SWEETS 【1F】**

最優秀選手という名にふさわしい旬のスイーツを紹介するコーナー



次に見えるのは寒くなってから！パイ生地にチョコレートをコーティング。サクサクとした食感がクセになります。〈ダブルショコラミルフィユ〉(8枚入)648円、(16枚入)1,296円、(24枚入)1,944円

シーズン スイーツ

**SEASON SWEETS**

**【B1F】**

季節感たっぷりのスイーツを紹介するコーナー



サクサクと焼き上げた生地を薄く積み重ねチョコレートにコーティングした“4枚の木の葉”という名のパイ菓子です。〈ティサージュ〉ミルフィユ(12個入)1,296円

ウィークリー セレクト スイーツ

**WEEKLY SELECT SWEETS**

**【1F】**

最新スイーツを週替わりで紹介



お餅の中に甘さ控えめな餡が入った、甘しょっぱいたっぷりのたれで頂くお団子です。〈富久屋〉牡丹だんご(みたらし・ごま)各1本180円

ウィークリー セレクト スイーツ ツー  
**WEEKLY SELECT SWEETS 2**

**【B1F】**

注目の旬スイーツをいち早くお届けします



カカオが香るクーベルチュールチョコレートに、刻みアーモンドとレーズンを加え、じっくりと焼き上げたなめらかなガトーショコラです。〈ショコプロマ〉ショコプロマ(5個入)830円、(8個入)1,250円

黒糖を使った風味豊かなココと旨み、ふわふわの軽やかな食感の生地。このもっちりふわふわの生地を味わっていただくため、焼き立ての当日しか販売いたしません。〈KITAYA 六人衆〉六人衆焼(1個)162円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・榎本