

今が旬！季節限定のスイーツが大集合！

初夏のマンゴー＆メロンスイーツ8選



5月8日(水)~/大丸東京店 地階・1階 ほっペタウン

初夏が旬のスイーツといえば、ジューシーな甘さを満喫できるマンゴーや香り高いメロン！そこで大丸東京店では、マンゴーやメロンを贅沢に使用したスイーツをご用意！2種のマンゴーを合わせたなめらかな食感のプリンや、とろけるメロンクリームを包んだ蒸しカステラなどおすすめの8選をご紹介します！

新作



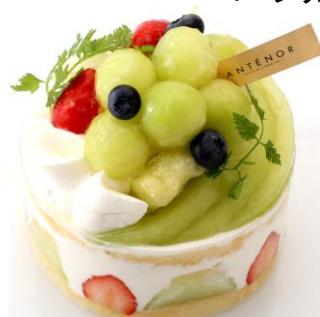
甘酸っぱいマンゴーパッショソースとやさしい甘さのミルクムースがメロンの美味しさをさらに引き立てます。〈パティスリー キハチ〉
メロンのベリーヌ605円/1階



アップルマンゴーとアルフォンソ・マンゴーを合わせた、なめらかな食感のデザート。〈ラ・テール セゾン〉甘熟マンゴープリン(3個入)1,620円/地階



太陽の恵みを一身に浴びたマンゴーならではの濃厚な甘みを味わいコク深く仕立てた果実ゼリー。〈源吉兆庵〉
太陽の実(4個入)2,268円/1階



ミルク感豊かなクリーム、苺、メロンを、しっとり焼きあげたスポンジケーキにサンドしました。〈アンテノール〉メロンのコレーション3,132円/1階※5月15日発売



杏仁豆腐とゼリーを2層に重ねた、口どけなめらかな水菓子。〈銀のぶどう〉
杏仁ゼリー(マンゴー)307円/1階
※5月13日発売



上品な甘みと豊潤な香りの「マスクメロン」ゼリーに「白桃」果肉を組み合わせました。〈モロゾフ〉フルーツグラスゼリー(マスクメロン&白桃)270円/1階



レアチーズムースで、フルーティーなマンゴーのムースを包みました。〈アンテノール〉マンゴー・レアチーズ594円/1階



ふんわり蒸しカステラで、北海道メロンがとろけるクリームを包みました。〈銀座あけぼの〉銀座メロン(5個入)648円/1階

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)
浅海・宮川



DAIMARU