

6月16日は父の日！そして、モンブランの日でもあるんです！ 大丸東京店のおすすめモンブラン6選

6月3日(月)~/大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

6月16日はモンブランの日！モンブランの日とは毎年父の日と同じ日に制定され、「母の愛は海より深く、父の恩は山より高く」の言葉から、ヨーロッパアルプス最高峰の名を冠するケーキ「モンブラン」を父の日贈る習慣を広めたいという願いがこめられ記念日とされました。そこで大丸東京店にあるモンブランの中から、キャラメルソースをしのばせた薔薇のようなモンブランや、抹茶のモンブランなど特におすすめのモンブラン6選をご紹介します！



キャラメルソースをしのばせたマロンのクリームが彩るローズ。世界で愛されるラム酒「オールドジャマイカラム」が香るカスタード。
〈銀のぶどう〉モンブランローズ680円/1階



国産の渋皮栗をゴロっとのせた大人気のモンブラン。2種類の蒸栗ペーストを使ったクリームと、さっくりとしたアーモンドタルト生地とのハーモニーは絶品。
〈パティスリー キハチ〉和栗のモンブラン594円/1階



ヨーロッパ産マロンペーストをブレンドした香り豊かなクリームで、香ばしいフィヤンティエヌと栗入りクリームを包みました。
〈アンテノール〉モンブラン594円/1階

季節限定



ほっくりとした栗とお芋のきんとんにホイップクリームと抹茶がふわりと香るペーストを重ねた和風モンブラン。〈銀のぶどう〉抹茶のモンブラン～京都宇治抹茶～972円/1階
※6月18日まで

イタリア産マロンクリームにラム酒を合わせ、奥行きのある大人の味わいに仕上げました。土台のさくさくした食感がまるやかなクリームにアクセントを添えます。
〈アンリ・シャルパンティエ〉モンブラン616円/地階



イタリア産の栗を混ぜ込んだ生クリームやカスタードを、マロンクリームでとじこめました。
〈キース マンハッタン〉マスタニエモンブラン
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