

人気料理店監修の濃厚プリンが登場 大丸東京店 最旬スイーツ

10月9日(水)~10月15日(火) / 大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

恵比寿の人気料理店<賛否両論>のオーナーシェフ笠原正弘氏が監修した濃厚プリンが登場します！<アフタヌーンティー>のウエハースワンダーランドは華やかなパッケージも可愛くギフトにぴったり。最旬スイーツを計6ブランド紹介いたします。



人気料理店「賛否両論」のオーナーシェフ笠原正弘氏が監修したプリンが登場。茶葉を深煎りした香ばしいほうじ茶の香織が口いっぱい広がるほうじ茶プリン、濃厚な卵の味が特徴的なとり将プリンをお楽しみください。<賛否両論>ほうじ茶プリン・とり将プリン 各1個 432円/1階

MAP 1



薄く焼き上げた生地となめらかなクリームを7層に重ねることでサクサクとした食べごたえのある食感に仕立てたスイーツです。見た目もかわいくてギフトにぴったりです。<アフタヌーンティー>ウエハースワンダーランド 4個入り 540円/1階

MAP 2



濃密で上品な甘さのチョコブラウニー生地と相性の良いフルーツを混ぜ込み低温でじっくり、しっとり焼き上げました。口に入れると、とろっと溶け出すなめらかな口どけのフルーツブラウニーです。<パティスリーウイッシュュボン>しっとりフルーツブラウニー ストロベリー 5個入り 600円/地階

MAP 4



オリジナルレシピでブレンドしたクリームチーズを使用し那須高原の工房で熟練のパティシエが3段階の温度で焼くこと1時間。しっとり食感で人気ナンバーワンのロングセラー商品です。<チーズガーデン>御用邸チーズケーキ 1個 1,350円/地階

MAP 4



シンプルに栗と砂糖のみを使って作られる松月堂の「栗きんとん」はしっとりとした舌ざわりと口の中でほどけるような栗の質感が広がります。<御栗菓子 松月堂>栗きんとん 6個入り 1,603円/1階

MAP 3 ※開催中~10月31日(木)まで



長野県飯田産のやわらかい干し柿の中に、恵那栗の栗きんとんを入れた、秋の味覚をダブルで楽しめる良平堂の看板商品です。<良平堂>栗福柿 3個入り 1,296円/地階

MAP 5 ※開催中~10月29日(火)まで



※価格は全て税込みです。

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)

古谷 宮川