

濃厚とろ〜りフォンダンショコラのブランドが初登場！

## 大丸東京店 最旬スイーツ

11月13日(水)~11月19日(火) / 大丸東京店1階 ほっぺタウン

初登場<プレスキルショコラトリー>からは温めるととろ〜り、5種類のフォンダンショコラが登場します。また冬季限定<ドゥーブルショコラミルフィーユ>からも待望の新作が登場します。大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドを紹介いたします。



吉祥寺にあるビントゥーパーチョコレートの専門店プレスキルショコラトリーが初登場！カカオ70%コロンビア産ショコラをベースに様々な素材をマリアージュさせたフォンダンショコラ。濃厚なショコラケーキの中には、カシス×ラベンダーや赤ワイン、パッションフルーツ、抹茶×くるみ、ビントゥーパーショコラの5種類の味が楽しめます。電子レンジで20から30秒(600w)温めて頂くと、中からとろ〜っととろけておすすめです。<プレスキルショコラトリー>フォンダン・オ・ショコラ 各種 1個 432円/1階

MAP 1



グラハムクッキーをハイカカオのクーベルチョコレートでコーティング。マシュマロの中にはジューシーなアマレーナチェリーをまるごと1粒包みしました。まるでケーキを食べているような満足感と幸福感を味わえる一品です。数量限定です。<ペイクドマロウ>ペイクドマロウ・クリスタルチェリー 4個入り 1,382円/1階

MAP 5

★※開催中~11月30日(土)まで



※価格は全て税込みです。



産73%の濃厚なチョコレートを贅沢に、通常のドゥーブルショコラミルフィーユより厚くコーティングしました。カカオの本格的なほろ苦さも感じられる、大人のスイーツです。<ドゥーブルショコラミルフィーユ>ドゥーブルショコラミルフィーユ カカオ73% 8枚入り

1. 296円/1階 MAP 2



生キャラメルと塩スイーツを掛け合わせたソルメルティサンド。キャラメル生地塩を入れ、甘さを引き立て、焼いて細かくしたクレープ生地を練り込むことでザクザクに仕上げました。濃厚なキャラメルクリームとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。<エイチドット>H. ソルメルティサンド 10枚入り

810円/地階 MAP 4



低GIの天然甘味料であるアガベシロップだけの甘さで仕上げた大人の生チョコレート。アガベシロップがカカオの苦味や酸味を引き立て、罪悪感が少ないのに美味しい、まさにいいとこどりのスイーツです。<レディベア>アガベ・アステカーナ 10個入り 1,500円/地階

MAP 5

※~11月26日(火)



ほんのりとアーモンドが香る、プレーンの味です。<カタヌキヤ>マフラーパンダバウム 1個 540円

/1階 MAP 3

※開催中~11月26日(火)まで

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