

## 6月21日「父の日」に“モンブラン”はいかが?? モンブランセレクション

6月21日(日)まで/大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

6月21日(日)は「父の日」。「父の恩は山よりも高く、母の恩は海よりも深し」のことわざにちなみ、ヨーロッパアルプスの最高峰“モンブラン”の名を冠したスイーツにお父さんへの感謝の気持ちを込めて、贈ってみませんか。甘いもの好きのお父さんにぴったりな、大丸東京店ほっぺタウンの個性豊かなモンブランをご紹介します!



マロンタルトの土台に、世界で愛されるラム酒「オールドジャマイカラム」が香るカスタードクリームを載せ、キャラメルソースをしのかせたマロンのクリームでローズを模ったゴージャスなモンブラン。〈銀のぶどう〉モンブランローズ 680円/1階



イタリア産の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。土台のさくさくとした食感がまろ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 615円/地階



国産の渋皮栗をまるごとゴロっとのせた大人気のモンブラン。風味豊かな2種類の蒸栗ペーストを使ったモンブランクリーム、さつくりとしたアーモンドタルト生地とのハーモニーをお楽しみいただけます。〈パティスリー キハチ〉和栗のモンブラン594円/地階



(右)ふんわり軽やかなクレームシャンティイ、さくさくした歯ごたえのメレンゲ、まろやかな口当たりのマロンピューレに、野バラの風味を加えた、ピエール・エルメならではのモンブラン。

〈ピエール・エルメ・パリ〉モンブラン ア マ ファッソン 756円/1階

(左)クリームと洋梨のソテーをマロンクリームで包み、渋皮付きモンブランをあしらいました。

〈ヴィタメール〉モンブラン 561円/1階



(右)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〉カスタードモンブラン648円/1階

(左)密漬にした一粒栗をマロンペースト生地に包んで焼き上げたしっとりケーキの様な食感の新しい焼き菓子です。〈赤坂青野〉焼きもんばんらん 1個 324円/地階



取材に関するお問い合わせ先  
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)  
藤井・宮川