

# フランスの高級チョコレート専門店が登場 大丸東京店 最旬スイーツ

10月7日(水)~10月13日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

フランス高級チョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」が2週間限定で登場します！また「クルミッ子」が一番人気の「鎌倉紅谷」は「クルミッ子INN」を販売いたします。前回大好評の「切り落とし」も数量限定で登場！！そのほか、計5ブランドの大丸東京店最旬スイーツを紹介いたします。



世界で高く評価されているチョコレート専門店。アーモンドの風味豊かで繊細な味わいのマカロン生地です。滑らかなでとろけるようなガナッシュを挟んだマカロン。お好きなフレーバーを詰め合わせします。  
**〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉マカロンボックス6個入り 2,268円 / 1階 MAP 1**  
※~10月20日(火)まで



歯ごたえの良いクルミと、甘さとほろ苦さの絡み合った自家製キャラメルをバター生地ではさみ、焼き上げた「クルミッ子」。そのクルミッ子を、コーヒーのパウンドケーキでまるごと包み込んだ「クルミッ子 INN」が大丸東京店に初登場します。「切り落とし」も数量限定で販売いたします。

**〈鎌倉紅谷〉[数量限定]クルミッ子INN 1本 1,512円※お一人様1個まで、クルミッ子 8個入り 1,166円、[数量限定]切り落とし 1袋 1,080円※お一人様3個まで / 1階 MAP 2**



ずっと変わらない やさしい味わいのままだおる。バターを使った生地でミルク味のあんを包み込んだ焼き菓子です。

**〈三万石〉ままだおる 5個入り袋 540円 / 地階 MAP 3**



しっとりした生地を焼き重ねた「パンダバウム」。秋限定「おぼけパンダ」が登場します！メイプル、プレーン、塩キャラメル風味の3種類セットです♪

**〈カタヌキヤ〉型抜きパンダバウム3個セット 1,674円 / 地階 MAP 4**



復刻を願う声を多く頂いていた「豆大福」の販売を再開！毎朝つきたてのお餅に、蒸した赤えんどうを加えてこしあんを包んだ豆大福です。人気商品「あわ大福」も見逃しなく！  
**〈紀の国屋〉豆大福 1個 200円、あわ大福 1個 180円 / 地階 MAP 5**



※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