

秋といえば！今食べるべきご褒美“栗スイーツ”

モンブランセレクション



10月31日(土)まで / 松坂屋上野店 1階ほっぺタウン・2階

秋の味覚「栗」。その栗のおいしさがぎゅっと詰まったスイーツの代表格といえば「モンブラン」！こだわりのマロンクリームや使用している栗の品種によって味わいは様々です。松坂屋上野店より、絶対に押さえておきたい王道モンブランから秋の味覚を掛け合わせたアレンジモンブランまで今食べるべき季節限定「モンブラン」を6点ご紹介します。

柿と栗のいいとこどり！

栗とショコラの
贅沢な味わい！

ファンの多い王道！



希少性の高い樹上完熟種なし柿”黒あま”を大ぶりにカットし、マロンクリームと合わせてカスタードクリームベースに飾りました。〈上野がすき。カフェコムサ〉紀ノ川柿「黒あま」のモンブラン(1ピース) 950円 ※10/15~24/本館2階

栗とショコラの贅沢な味わいの秋限定のモンブラン。フランス産マロンペーパーストを使用したチョコマロンクリームを絞りました。〈ヴィタメール〉ショコラ・モンブラン(1個)702円

栗あんの風味を楽しんでいただくため、生クリームとスポンジを合わせてシンプルに仕上げました。〈小布施堂〉モンブラン(1個) 600円

トッピングの栗もゴロゴロ！

秋のフルーツもたっぷり！

栗の王様
“利平栗”使用！

高千穂ひのかげ栗の香り豊かなクリームにほうじ茶ムースが絶妙な組み合わせ。アーモンドタルトと一緒に。〈アンテノール〉和栗のモンブラン(1個)702円

マロンクリームを使用し、秋のフルーツで仕立てました。〈新宿高野〉ルマロン(直径約12cm)3, 132円

大粒で甘みが強いのが特長の熊本県産利平栗を使用したマロンクリームをモロゾフ人気のカスタードプリンの上にたっぷり絞りました。〈モロゾフ〉モンブランプリン(1個)378円 ※〈上野が、すき。カフェコムサ〉以外は全て本館1階和洋菓子売場にて販売。

取材に関するお問い合わせ先 / 大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表)

石井 藤井