

〈京鼎樓〉のさっくり&フルーティーなパイナップルケーキが初登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

4月21日(水)~27日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

小籠包で人気の〈京鼎樓〉から、台湾土産としてもおなじみパイナップルケーキが大丸東京店に初登場！そのほか、川崎発のフランス菓子専門店〈イルフェジュール〉や食感が新しい、キャラメルとフルーツの専門店〈キャラメルベルジェ〉など、大丸東京店の最旬スイーツ合計7ブランドをご紹介します！



川崎生まれのフランス菓子専門店。人気 NO.1 はこだわり抜いたクラシックショコラの蒸ショコラ。まるでチョコレートをそのまま食べているかのような味わいです。〈イルフェジュール〉蒸ショコラ5個入り袋 920円/地階 MAP 1



ドライフルーツとキャラメル、コーンフレークをミックスしたチョコレートをサクサクのクッキーでサンド。ベリー酸味とキャラメルのなめらかな味わいが絶妙にマッチした、新食感スイーツです。〈キャラメルベルジェ〉キャラメルとフランボワーズ12個入り1,620円/1階 MAP 2

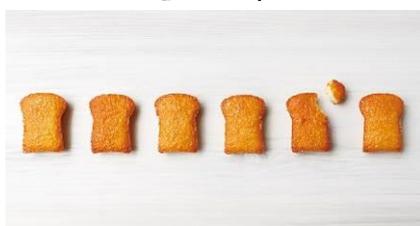


初登場

さっくり生地で、フルーティーで上品な味わいのパイナップルフィーリングを包んだ台湾の伝統菓子。〈京鼎樓(ジンディンロウ)〉パイナップルケーキ9個入 2,268円/1階 MAP 3



花器の形に焼き上げたバウムクーヘンの中に木苺のゼリーが入ったヴィヨネット。甘酸っぱい木苺がしっとりとしたバウムクーヘンの味を際立たせています。〈ヴィヨン〉ヴィヨネット小木苺 1,706円/地階 MAP 8  
※5/11(火)まで



手のひらにおさまるパン型フォルムがかわいい、まるで”焼きたてフレンチトースト”のような味わいのフィナンシェ。ふんわり軽い食感に、バターとメープルの風味が広がります。〈アイポリッシュ〉フレンチトーストフィナンシェ6個972円/地階 MAP 5  
※5/4(火)まで

素朴な香ばしさのあわ餅でたっぷりの自家製つぶあんを包んだ1番人気の「あわ大福」です。〈紀の国屋〉あわ大福 1個200円/地階 MAP 5



1階 MAP



地階 MAP



※価格は全て税込みです。

まるでプリンのようなチーズケーキ。驚くほどなめらかな口溶けかつ、濃厚クリーミーな味わい。〈コンデイトライ神戸〉神戸チーズプリンケーキドン・プリン・フォルマージュ1ホール1,512円/地階 MAP 8

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