

季節限定！新作続々！爽快、さわやか シトラスベーカリー7選

6月28日（月）～7月20日（火） / 大丸東京店 地階・1階 食品 ほっぺタウン

関東も梅雨にはいり、湿度高め、暑い日々が続いています。今年はシトラスを使ったベーカリーが多数登場。レモン、オレンジ、グレープフルーツをはじめとして、爽やかな柑橘系を様々なアレンジした、季節限定や新商品などのベーカリー7種類をご紹介します。



グレープフルーツ

〈メゾンカイザー〉デニッシュパンプルムース(1個)356円 果肉・ジュレ・クリームが織りなすグレープフルーツのツジューシーなデニッシュです。



レモン

新商品！

季節限定！新商品！

〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉ミルフィーユレモン(1個)248円 まずは上のパイを取りクリームをつけてパクッ。後はクリームが乗った下のパイをガブッ。自家製のレモンクリームが爽やか。おトクな3個入り648円も。

オレンジ



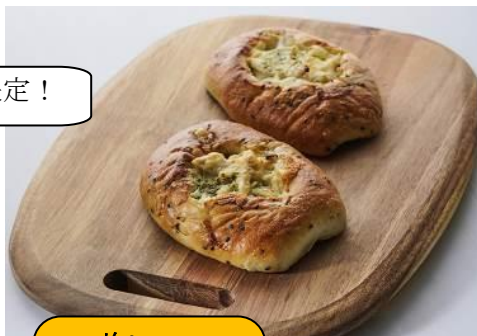
〈カーラ・アウレリア〉オレンジチョコワッサン(1個)302円 輪切りのオレンジが目目をひく爽やかなチョコレートデニッシュは、酸味と甘み、苦味の3種のハーモニーが楽しめます。



瀬戸内レモン

〈木村家〉酒種 瀬戸内れもん(1個)240円 チーズクリームと瀬戸内レモン果皮を入れた瀬戸内レモン餡を包みました。

期間限定！



塩レモン

〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉塩レモンチキン237円 塩レモン味の蒸し鶏サラダを黒胡椒入りの生地で包み、焼き上げました。

レモン

期間限定！
新商品！



瀬戸内レモン

期間限定！

〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉瀬戸内レモンのチーズケーキクーヘン(ブリュレ仕立て)237円 瀬戸内レモンを使用したレモンフィリングとチーズフィリングを折り込んだ生地をブリュレにしました。



〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉サマーシュトーレン(1個)864円レモンと生姜を使った生地には、パイン・マンゴー、レモン、グリーンレーズン、マカダミアナッツを入れ、レモングレースで仕上げました。

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)

宮川・藤井