

東京三大どら焼きの浅草〈亀十〉が3日間限定で登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

9月1日(水)～9月7日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

浅草名物〈亀十〉のどら焼きが3日間限定で登場！〈コート・コート〉の丸いフォルムのバームクーヘンが初登場するほか、なめらかプリン専門店〈vuke(ブーケ)〉や「フローズンしろくま」の〈パティスリー ヤナギムラ〉など、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



←濃厚でとろけるような口溶けが特徴のなめらかプリン専門店。素材にこだわり、バニラの香りと味わいを最高に引き立たせた王道のなめらかプリンが看板商品です。〈vuke(ブーケ)〉ブーケプリン(1個)430円/1階 MAP 1

→大丸梅田店発のチーズスイーツの専門店。一番人気はメレンゲとカスタード、クリームチーズを合わせてつくったふわふわでなめらか食感の「スプーンで食べるチーズケーキ」。〈ウメダチーズラボ〉スプーンで食べるチーズケーキ【マスカルポーネ、カマンベール、パルメザン、CHEDDAR、エダム、ゴルゴンゾーラ/全6種】(各種1個)216円/1階 MAP 2



9月1日(水)～9月3日(金) 限定出店！



浅草の老舗和菓子店〈御菓子司 亀十〉の看板商品「どら焼」は、しっとりふわふわ生地と北海道十勝産の小豆を使った上品な甘さの餡が絶妙。〈御菓子司 亀十〉有名特製どら焼 あずき(つぶあん)・白いんげん(つぶあん)(各種1個)360円/地階 MAP 5

初登場！



水を一切使わずに素材の味を活かした「しっとり、ふんわり」とした食感のバームクーヘン。リンゴをまるごとひとつ包み込んで焼き上げた「ごろっと林檎」や、切り分けたときの断面が美しい「マルデメロン」が初登場！〈コート・コート〉(左)ごろっと林檎(1個)1,944円、(右)マルデメロン(1個)1,620円/地階 MAP 7 ※9/14(火)まで

9月4日(土)～9月14日(火)

鹿児島の名産品、氷菓「しろくま」を地元の〈パティスリー ヤナギムラ〉がフローズンでアレンジ。練乳みるく、フローズンにはみかん、もも、パイン、ぶどう、ブルーベリー、チェリーの6種類のフルーツを詰め込みました。



〈パティスリー ヤナギムラ〉ヤナギムラのフローズンしろくま・ブランちゃん(1個)648円/地階 MAP 5

〈ご当地パンフェア〉全国の人気パンが大集合！
/地階 MAP 8 ※9/14(火)まで

1階MAP



地階MAP



※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 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川