

今年注目スイーツ！ふわっふわチーズイン「台湾カステラ」が初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

9月29日(水)～10月5日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

いま巷で話題のスイーツが大集合！日本に上陸したばかりの注目スイーツ・台湾カステラの〈グランドカステラ〉や、ブーム到来中のカヌレの〈パティスリーココアンジュ〉が初登場。アーモンドスイーツ専門店〈アーモンドマイスター〉からはアーモンドが香ばしいケーキも登場します！大丸東京店の最旬スイーツ7ブランドをご紹介します。

初登場！



↑〈グランドカステラ〉のカステラは、ふわふわ・ぷるぷる・しっとりの三拍子が揃う軽い食感と、程よい甘さが特徴。シンプルかつ優しい味わいで、国籍や年代を問わず幅広い人々に長く愛されています。〈グランドカステラ〉プレーンカステラ(1個)962円、チーズカステラ(1個)1,221円/1階 MAP②



六本木の洋菓子店から話題のカヌレが登場！外側カリッと中はもちっとした食感の食べると癖になる一品。日本全国から厳選して仕入れた素材のみを使用して作る極上プリン、繊細な混ぜ具合、絶妙な焼き加減が織り成す味わいのバランスをお楽しみいただけます。〈パティスリーココアンジュ〉(上)東京・ROPPONGIカヌレ(各種・1個)378円、(下)六本木～Gokujuyo～プリン(1個)432円/1階 MAP①



↓ふわふわ生地の中に北海道産の生クリームがたっぷり入った、冷やして食べるタイプのマラサダドーナツ。〈ハワイアンスイーツカンパニー〉マラサダ パフ(1個)290円/地階 MAP⑤



自家製「マジパンローマツセ」やアーモンドパウダーをふんだんに使った、しっとりときめ細かな生地

「パン・ド・ジェヌ」にオリジナルフィリングを挟みました。〈アーモンドマイスター〉アーモンドケーキ(4個入/プレーン×2、アールグレイ×2)1,296円

/地階 MAP⑧ ※10/12(火)まで



ハワイ産の素材をたっぷり使用した、オアフ島・ホノルルのハワイアンポップコーン専門店。フワッ・カリッとした独特な食感がロコに大人気。〈Leis Hawaii〉ポップコーン Hawaiianキャラメルクリスピー(1袋)1,188円/地階 MAP⑧(ルアナハワイ内)



“餅切り糸”で生まれる断面美が話題のフルーツ大福専門店。〈弁才天〉フルーツ大福 各種(1個)480円～

/地階 MAP⑦ ※11/2(火)まで ※果物の仕入れにより品揃え・価格が変わる可能性があります。

↓ほんのりと優しい甘さのかわいいフィンガースイーツ。〈プティカスタ〉プティカスタオールミックス 1袋(24個入)997円

/地階 MAP④ ※11/2(火)まで



※価格は全て税込みです。

1階MAP

地階MAP



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