

注目のピスタチオスイーツや秋の定番・栗スイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

10月6日(水)～10月12日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

今話題のピスタチオを使ったスイーツ専門店〈ピスタチオマニア〉が初登場！また、約1年振りの出店となる〈パレスホテル東京〉からは、昨年度大行列が出来たマロンシャンティイが登場します。他、〈恵那川上屋〉の栗きんとんや福島県の名物・〈三万石〉のままだおるなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。

初登場！



優れたピスタチオ製品の産地として知られるイタリア産ピスタチオを使った、ピスタチオスイーツ専門店。コクとあまみ、芳醇な香りのピスタチオペーストで作るオリジナルスイーツが登場！(左)ラングドシャ生地に細かく刻んだピスタチオとイタリア産ピスタチオペーストをあわせて焼きあげ、

肉厚なオリジナルミルクチョコレートサンド。(右)イタリアから届くピスタチオペーストとローストして刻んだピスタチオをふんだんに使用したフィナンシェ。〈ピスタチオマニア〉(左)ウィークエンドピスタチオ(4個入)1,512円、(右)ピスタチオフィナンシェ(6個入)1,620円/1階 MAP②

大人気！



ホテルメイドの焼き菓子や繊細な生ケーキを取り揃えるペストリーショップSweets&Deli。粗めのマロンペーストに甘さ控えめの生クリームを絞ったマロンシャンティイはパレスホテル伝統の一品。〈パレスホテル東京〉マロンシャンティイ(1個)864円/1階 MAP①

秋の定番



岐阜の美濃地方に縁のある郷土菓子「栗きんとん」。栗と少しの砂糖を合わせて炊き、一つ一つ手絞り仕上げたほっこり心温まる素朴な栗菓子です。〈恵那川上屋〉栗きんとん(6個入)1,500円/地階 MAP⑤



〈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 ※開催中

←自家製「マジパンローマッセ」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・ジェーヌ」にオリジナルフィリングを挟みました。

→“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 ※開催中～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。



→〈三万石〉の代表銘菓としておなじみの、ずっと変わらないやさしい味わいのままだおる。バターを使った生地でミルク味のあんを包み込んだ焼き菓子です。〈三万石〉ままだおる(5個入袋)600円/地階 MAP⑧



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