

帰省や年始のお土産にぴったりな“東京土産”が勢ぞろい！

大丸東京店 最旬スイーツ

12月29日(水)～1月4日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

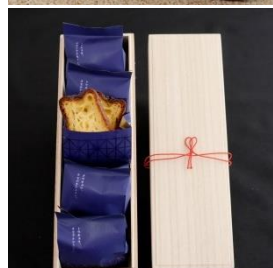
パイナップルケーキが人気の〈サニーヒルズ〉から、年越し限定商品が登場！ほか、カヌレの常識を変えるしっとりもっちり食感の〈トウキョウ、オモテナシカヌレ。〉やピスタチオスイーツ専門店〈ピスタチオマニア〉の可愛いパッケージのピスタチオフィナンシェなど、大丸東京店の最旬スイーツ6ブランドをご紹介します。



←しっとりもっちりの新食感カヌレが登場。(上)オモテナシカヌレの中にコーヒー風味のあんこと胡桃を詰めて、上にチョコレートをつッピング。(下)桐箱に入ったオモテナシカ



←余計なものは一切加えず、素材の自然なおいさを引き出すことにこだわっている〈サニーヒルズ〉から年越しだけの限定商品が登場！(上)台湾原種の香り高い完熟パイナップル、生地には新鮮なブランド卵やニ



ュージーランド産グラスフェッドバターを使用した、香り豊かなパイナップルケーキ。(下)パイナップル果肉とカスタードに塩漬け卵黄を合わせた特製フィリングをなめらか生地で包み焼きあげた、この時期だけの月餅。〈サニーヒルズ〉パイナップルケーキ(5個入) 1,500円、ニューイヤー



ケーキ(3個入) 1,700円/1階 MAP 2

MAP 1

→優れたピスタチオ製品の産地として知られる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オリジナルフィナンシェ。〈ピスタチオマニア〉ピスタチオフィナンシェ(10個入) 2,700円



MAP 2

→発酵バターを使用して焼き上げたチョコガレットにベルギー産のチョコレートをコーティングした、ひとくちサイズのチョコレート菓子。〈ガトー・ド・ボワイヤージュ〉東京ダブルチョコガレット(15個入) 1,080円/地階 MAP 3



※開催中～1/11(火)まで

／地階 MAP 5 ※1/11(火)まで



←しっとりとしたスポンジに、朝霧牛乳を使用したまるやかなカスタードクリームを入れた洋風菓子。ホワイトチョコをかけ、冬化粧した富士山に見立てました。コーヒー味のチョコビーンズがアクセント。〈御菓子庵 田子の月〉富士山頂(1個) 180円/地階 MAP 6 ※開催中～1/5(水)まで



←話題沸騰中の「台湾カステラ」が登場！一番人気は、甘さの中にコクのある2層のチーズが絶妙なハーモニーを奏でる、ふわふわ・ぷるぷるなチーズカステラ。〈GRAND CASTELLA(グラ

士山頂(1個) 180円/地階 MAP 6 ※開催中～1/5(水)まで

AP 9 ※開催中～3/31(木)まで予定

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