

新作登場！京都土産で有名な「茶の菓」が涼やかな夏スイーツに！

大丸東京店 最旬スイーツ

5月18日(水)～5月24日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

〈マールブランシュ〉の名物「茶の菓」が夏にうれしい「お濃茶のジュレ」となって新登場します。また、ワインとも相性の良い濃厚なチーズの味わいを楽しめる、〈ブロック ブロック 東京〉の手のひらサイズに焼き上げたバスケットチーズケーキが初登場！大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。

新作！



マールブランシュの名物「茶の菓」をイメージした、お濃茶ジュレが新登場！京都 宇治 白川の厳選茶葉をはじめとする宇治抹茶をのどごよく

仕立てました。お濃茶のパンナコッタやゼリーに、ミルクィなパンナコッタやホワイトチョコレートのガナッシュを重ねた夏茶の菓「茶」をはじめ、爽やかなミントゼリーを合わせた「涼」や、希少な手摘み茶葉を贅沢に使った「贅」の3種類。つると夏に嬉しいお濃茶の味わいをお楽しみください。

〈マールブランシュ〉夏茶の菓「茶」(1個) 1,080円、夏茶の菓「涼」(1個) 1,080円、夏茶の菓「贅」(1個) 2,160円/1階 MAP 2 ※～5/31(火)まで

初登場！



スペイン・バスク地方生まれのバスケットチーズケーキを手のひらサイズに焼き上げました。濃厚なデンマーク産のクリームチーズを贅沢に使用。高温

で短時間で香ばしく焦がした表面はカラメルの様な風味を纏っています。ワインとの相性も抜群！

〈ブロック ブロック 東京〉チーズケーキBB MIX(8個入/バスケットBB×4、オレンジバスケットBB×2、ブルーチーズBB×2) 2,894円/1階 MAP 1



←(上)カナダ産のメイプルシロップとメイプルシュガーを贅沢に使った、メイプルの風味とサクサクの食感が特徴のオリジナルリーフパイ。(下)幻のカカオとも呼ばれる世界的にも希少なメキシコの「ホワイトカカオ」を贅沢に使った、滑らかな食感と香り高いカカオ豆の風味を楽しめる生チョコレート。

〈トシ・ヨロイツカ〉(上)メイプルリーフパイ(10枚入) 2,000円、(下)ショコラ ホワイトカカオ(8粒入) 1,500円

/地階 MAP 4 ※開催中～7/5(火)まで予定



←厳選された素材を使い、水を使わずに練り上げた生地を一口サイズに仕上げた、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箱30個入) 1,350円/地階 MAP 3

※開催中～5/31(火)まで予定



※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