

チーズケーキ好き必見！“とろ生”食感のチーズケーキが初登場

# 大丸東京店 最旬スイーツ

6月29日(水)～7月5日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっペタウン

口に入れるとすっと消えていく、とろける口溶けを追求した〈toroa〉のとろ生チーズケーキが初登場！焼き菓子・ケーキの人気店〈鎌倉レ・ザンジュ〉からは、濃厚な大山茶ロールケーキも登場します。6/30(木)までの期間限定の〈もなりお〉や上品な味わいの〈トシ・ヨロイツカ〉など、大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。



1982年に鎌倉で創業した〈レ・ザンジュ〉は、鎌倉の姉妹都市南仏ニースの別荘をモチーフに開店したパティスリー。(左)抹茶パウダーやペーストは使用せず、たっぷり丹沢大山茶パウダーだけを使用したロールケーキ。丹沢大山茶特有の爽やかな苦みにあうクリームを巻き込み、くちどけ良く濃厚なロールケーキに仕上げました。大納言かのこ豆が良いアクセントに。(右)ほっくりとした食感が特徴の国産和栗を使用した、こだわりの素材とラム酒が香る、大人の和風モンブラン。〈鎌倉レ・ザンジュ〉大山茶ロール(1本) 1,620円、和栗モンブラン(1個) 950円/1階 MAP ②

初登場



〈toroa〉一番人気のチーズケーキ「切らずにとろ生チーズケーキ」は、クリームチーズを2種ブレンドすることでミルクィさと心地よい酸味が生まれます。特製の自家製焦がしキャラメルクリームが味わいのアクセントに。〈toroa〉切らずにとろ生

チーズケーキ(1本) 2,300円/1階 MAP ①



↑(左)カナダ産のメープルシロップとメープルシュガーを贅沢に使った、メー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。(右)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〉(左)メープルリーフパイ(10枚入) 2,000円、(右)ショコラ ホワイトカカオ(8粒入) 1,500円/地階 MAP ④ ※開催中

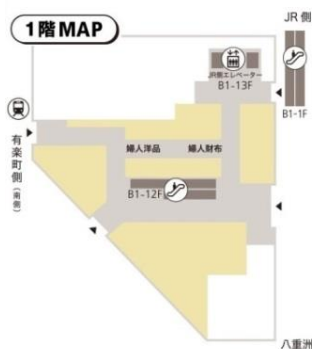
→熊本県産の小麦粉、米粉を使用し、熊本県のゆるキャラ「くまモン」をかたどった人形焼き。中には餡子やクリームがたっぷり！

実演販売



〈もなりお〉くまモンの人形焼き(1個)270円/地階 MAP ③ ※開催中～6/30(木)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