

夏に食べたいぷるんぷるん食感のひんやりスイーツが期間限定で登場

大丸東京店 最旬スイーツ

7月6日(水)～7月12日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

暑い夏はもうすぐそこ！夏にぴったりなひんやりとしたぷるぷる食感の〈笹屋昌園〉の手作りわらびもちや、ざくざく食感がたまらない人気のフレンチフライ専門店〈アンド ザ フリット〉が登場。ほか、口に入れるとずっと消えていく、とろける口溶けを追求した〈toroa〉のとろ生チーズケーキなど、大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



←希少な国産わらび粉を使用し、伝統の技法で練り上げる手作りわらびもち。独特の食感と素材を活かした風味をお楽しみいただけます。食べきりサイズの小は丹波産黒豆きなこをお好みで。日持ちのする「わらびあつめ」はおみやげにおすすめ。

〈笹屋昌園〉(左)本わらび餅 極み小(200g) 1,300円、(右)わらびあつめ(和三盆・抹茶・こし餡) 各450円
/地階 MAP 1

→東京・広尾のフレンチフライ専門店〈アンド ザ フリット〉が開発した、ベルギー産ポテの“サクサク食感”のプレミアムスナック「ドライフリット」。(左)ベルギー産ポテの黄色の果肉としっかりしたうまみを活かしたドライフリットに、瀬戸内産(広島県/愛媛県産)の国産レモンのパウダーをまぶしました。(右)話題の新作パフスナックと5種類のミニサイズのドライフリットが入ったおすすめセット。



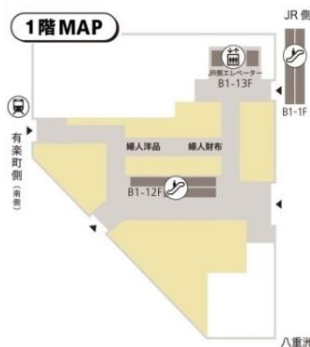
〈アンド ザ フリット〉瀬戸内レモン(90g) 740円、つめ合わせギフトボックス 3,600円/1階 MAP 2



←〈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キー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 3

※開催中～11/1(火)まで



※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