

一度食べたなら忘れられない！絶品フルーツサンドが8ヶ月ぶりに登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

10月12日(水)～10月18日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

今年2月に登場した際、大好評だった〈フルーツダイニング パレット〉が8ヶ月ぶりに再登場します。ふわふわで甘さ控えめな自家製生クリームと季節の果物のマリージュは必食！また、発酵バターが香るしっとりバターサブレスサンドが人気の〈ファヤージュ〉も期間限定で出店中。この期間、〈ファヤージュ〉のバターサンドを買うのは大丸東京店だけ！ほか、クリームチーズのミルクィさと酸味を味わえる〈toroa〉のチーズケーキなど、大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



明治31年栃木県宇都宮市「八百藤果物店」からスタートした〈フルーツダイニング パレット〉。どの季節の果物にも合うように作られた、ふわふわで甘さ控えめが特徴の自家製生クリームを使用したフルーツサンドが登場します。

〈フルーツダイニング パレット〉フルーツサンド各種 581円  
～/1階 MAP ①

※毎日手作りしたサンドをお届けする為、フルーツの仕入れにより、お持ちする種類が異なる場合がございます。

## 初登場



(左)発酵バター香る、しっとりバターサブレスサンドが新登場。ラム酒漬けのレーズンの甘酸っぱい味わいのラムレーズン。フルーティーな酸味のあるほろ苦いチョコレートクリーム。発酵

バターのさわやかな風味が口いっぱいに広がります。(右)香ばしいアーモンドスライスの風味を引き立てるため、軽く仕上げた木の葉型のファヤージュをこだわりの3種類のチョコレートで包み込みました。アーモンドの風味に、チョコレートの深いコクが重なり、濃厚でリッチな味わいが口いっぱい広がります。

〈ファヤージュ〉(左)バターサンド(ラムレーズン・チョコレート)(各1個)216円、(右)ファヤージュリッチシヨクラ(12個入)1,080円/1階 MAP ② ※開催中



〈toroa〉一番人気のチーズケーキ「切らずにとろ生クリームチーズケーキ」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〉切らずにとろ生クリームチーズケーキ(1本)2,300円  
/地階 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