

手土産やギフト、年末年始のご挨拶にもおすすめなスイーツが登場

大丸東京店 最旬スイーツ

2022年12月28日(水)～2023年1月10日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

年末年始の手土産やご挨拶にぴったりなスイーツが期間限定で登場！〈田園調布プチカヌレ専門店COMME PARIS〉の一口サイズの可愛いプチカヌレや台湾生まれのスイーツブランド〈サニーヒルズ〉の人気のパイナップルケーキなど、大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



(左)5種類全てのカヌレを詰め合わせた、宝石箱のような一番人気の詰め合わせ。(右)5種類全てのカヌレを詰め合わせた「プルミエール」と、プレーンカヌレだけを詰め合わせた「トレゾール」、この2つを贅沢に重ねたお重仕様です。

〈田園調布プチカヌレ専門店COMME PARIS〉

(左)Premiere(プルミエール)(12個)3,650円、

(右)Deux Premiere(ドゥ・プルミエール)(24個)6,600円

／1階 MAP 11

パッケージも可愛く、ギフトとしても人気の台湾生まれのブランド。(左)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。素材の味を生かした、香り豊かなパイナップルケーキ。(右)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特別な月餅。〈サニーヒルズ〉(左)パイナップルケーキ(5個入)1,700円、(右)ニューイヤーケーキ(3個入)2,000円／1階 MAP 12



限定



(左)空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほのぼのける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラングドシャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。(右)カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。



〈cacaosic〉(左)cacaosic pistachio(4個セット)1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(右)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円／地階 MAP 13

※開催中～3/28(火)まで

〈年末年始の営業時間〉

■12月31日(土) 地階～11階：10時～18時、12階・13階レストラン：11時～18時

■1月1日(日・祝) 全館：休業

■1月2日(月・振休) 地階～11階：9時30分～19時30分、12階・13階レストラン：11時～19時30分

※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