

旬の果物を使った“まるでケーキのようなフルーツサンド”が初登場！

# 大丸東京店 最旬スイーツ

2月15日(水)～2月21日(火)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

〈丸藤フルーツ〉が手がけるフルーツサンド専門店〈MARUTO〉が初登場！今が旬のあまおうを使用した、まるでケーキのようなフルーツサンドが登場します。また、ミルフィーユ専門店〈ル・フィーユ〉からは、濃厚なチョコレートとチョコレートパイの味わいがたまらない冬季限定スイーツが登場。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

**初登場！**



青果の卸売業〈丸藤フルーツ〉が手がける“まるでケーキのようなフルーツサンド”が初登場。旬のフルーツに、高級生食パンと原料・風味にこだわった生クリームを合わせました。①苺の中でも人気の“あまおう”を使用した、甘さも赤さも大きさも文句なしの王道サンド。②溢れる果汁と強い香りが特徴の“せとか”。生クリームとの相性もバツグンです。

〈MARUTO〉①あまおうサンド(1個)1,250円、②せとかサンド(1個)1,250円／1階 MAP 1

**冬季限定**

①薄く焼き上げたさくさくのチョコレートパイに、濃厚なチョコレートをたっぷりとコーティングしたちょっと贅沢なスイーツ。  
②ベルギー産カカオ分72%の濃厚なチョコレートをさくさくのココアパイでサンド。ベルギー産チョコレートの濃厚さ、チョコレートの中からとろ～り出てくるビターなカラメルソース、さくさくのココアパイが織りなす、ちょっと大人で贅沢な味わい。

〈LE FEUILLES(ル・フィーユ)〉①ドゥーブルショコラミルフィーユ(16枚入)1,512円、②ミルフィーユオショコラ(3個入)756円／1階 MAP 2



**新作！**

①空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほど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。  
②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。

〈cacaotic〉①cacaotic 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、②生チョコレート ミルク(9粒)2,197円／地階 MAP 3

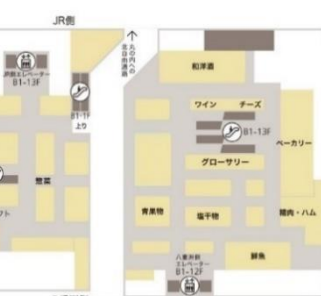
※開催中～3/28(火)まで  
※価格は全て税込みです。



1階 MAP



地階 MAP



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