

最近の百貨店スイーツのトレンドはこれ！

贅沢サンドスイーツ特集

2017年6月7日(水)～

大丸東京店 地階・1階ほっぺタウン

ただサンドするのは当たり前！最近では、単体でも美味しいものを更に美味しいものでサンドする贅沢サンドが増えてきています。また、サンドなので溶けやすいチョコレートなども、手を汚さずに食べやすいという点も、うれしいポイントです。暑くなってくるこれからの季節にもぴったりの贅沢サンドスイーツをご紹介します！



キャラメルチョコレート
× グラノーラ

キャラメルソースを包んだキャラメルチョコレートを香ばしいグラノーラ・クッキーでサンドしました。〈ア・サンドルチェ〉グラノーラキャラメルサンド135円/地階



ブラウニー×ショコラ
キャラメル×ショコラサブレ

ブラウニー、ショコラキャラメル、ショコラサブレの3つのチョコレートのお菓子を層に重ねました。〈ラ・テールセゾン〉カカオの花216円/地階



ブッセ×濃厚クリーム

トリュフをイメージした柔らかなブッセで、濃厚なチョコレートクリームをサンド！〈ベルアメール〉トリュフブッセ(全5種)各259円/地階



クッキー×
バタークリーム

バターの香りで果実をはさんだ大きなクリームバターサンド。〈銀のぶどう〉ハサンダー(ラムレーズン、木苺&クランベリー)各1,080円/1階



ガナッシュ×クッキー

徐々に人気をあげているカラフルなサブレは分厚いガナッシュをサンドしたクッキー。手を汚さずにチョコを楽しむ点が人気のひとつでもあります。〈ゴディバ〉サブレショコラ(5個入)1,620円/1階



どら焼き×大粒栗

大粒の栗がゴロゴロと！どこを切っても大好きな栗に出会える贅沢などら焼きです！

〈叶匠壽庵〉万歳楽864円/1階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・宮川・菊田