

7月25日はかき氷の日！涼を感じる大人のスイーツ大集合！
大丸東京店 デパカフェ ひんやりスイーツフェア
 8月31日(金)まで開催中 / 大丸東京店 各階喫茶

7月25日(水)はかき氷の日。大丸東京店には各階喫茶“デパカフェ”が8ブランドあります。この時期、かき氷をはじめ、今食べたいひんやりスイーツが大集合。氷にもトッピングにもこだわったちょっと大人のかき氷や旬のフルーツ盛りだくさんのさわやかな一皿など、お買い物の合間のひと息におすすめのひんやりスイーツをご紹介します！

厳選した宇治抹茶ふくよかな香りやうまみが、ふんわりした氷の食感と調和。抹茶蜜と抹茶ゼリーは、店舗厨房での手づくり。ボリュームたっぷりの都路里人気No.1かき氷です。



10階・都路里

特選都路里氷 1,404円



6階・Salt Water Table

ティラミスかき氷1,280円

新作かき氷！コーヒー味の氷にたっぷりのマスカルポーネクリーム。中にはコーヒーシロップに浸したスポンジとアイスクリームをいれて、ほんのりピターで大人テイストなティラミス風に仕上げました。

10階・都路里

都路里自慢の黒糖きな粉みつの濃厚なかき氷に、白玉とほうじ茶ゼリー、小豆、バニラアイスのをせました。氷はふわっとした食感になるよう時間を掛けて薄く削っています。



鞍馬しぐれ 1,188円

3階・京橋千疋屋 フルーツパーラー



旬の桃とプラムをメインに、刻んだパイナップル、キウイ、スイカの夏らしいさわやかなフルーツとミントラズベリーシロップを合わせた、清涼感たっぷりの新作デザートです。

桃とプラムのひんやりデザート 2,484円



8階・イノダコーヒ

クリームマロンあんみつ豆 1,000円

ヘルシーな寒天、えんどう豆は店内で手作り、蜜は黒糖の旨味が凝縮したこだわりの味。粒あん、色とりどりのフルーツや求肥、イノダコーヒオリジナルの“レモンアイス”をのせて、ボリュームたっぷりの満足サイズ、人気の和スイーツメニュー！



7階・英国屋

宇治金時(手前)ミルク金時(奥)各864円

※表示価格は全て消費税込価格となっております。

練乳や抹茶のシロップにバニラアイス、あずき、白玉をトッピングしたかき氷。宇治金時は宇治の老舗「中村藤吉 本店」の抹茶粉をふんだんに使用。

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)

石井 宮川