

【東京駅限定・新スイーツブランド】
世田谷発・素材にこだわる洋菓子店が手掛けるミルク菓子専門店
「Butter Milk Lab. (バターミルクラボ)」が誕生
もなかの中にフィナンシェ！“フレンチもなか”など厳選素材のスイーツを多数展開

9月16日（水）グランスタ東京 地下 丸の内改札内エリアにオープン

株式会社ラ・テール（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長CEO：酒井宏彰）は、2026年9月16日（水）、JR東京駅「グランスタ東京 地下 丸の内改札内エリア」に新店舗「Butter Milk Lab. (バターミルクラボ)」をオープンします。

ラ・テールは世田谷発の菓子ブランドとして、素材本来の持ち味を生かしたお菓子づくりを大切にしてきました。「Butter Milk Lab.」は、そのものづくりへの姿勢から生まれた、“ミルクやバター”を主役にしたお菓子の専門店です。

本ブランドの注目商品は、もなか生地の中でフィナンシェを焼き上げ、あんバターをサンドした、パティシエ発想の「モナカ・アン・ブル」です。このほか、北海道産生クリームとマスカルポーネのクリームをたっぷりサンドした「ラ・クリーム」やプリンなど、乳素材の魅力を多彩な味わいと食感で楽しめるスイーツを展開します。



素材を主役に、ひと口ごとにやさしい幸福感を届ける、
東京駅限定のスイーツブランドです。

■ Butter Milk Lab. (バターミルクラボ)

「おいしい」は素材から。豊かな香りとコクを生み出すバターをはじめ、選び抜いた素材を主役に、その個性を最大限に引き出す“お菓子の研究所”です。シンプルなお菓子だからこそ、ごまかしのきかない素材に真摯に向き合い、その魅力を引き出す製法を探究。毎日でも食べたいくなるおいしさをお届けします。



素材へのこだわり

Butter Milk Lab.では、スイーツごとに最適な素材を厳選し、それぞれの個性を生かしたお菓子づくりを行っています。そのなかでもブランドを象徴する素材のひとつが、北海道美瑛町「ファームズ千代田」のジャージー牛乳です。飼育頭数が少なく希少なジャージー牛のミルクは、豊かなコクとやさしい甘みを持ちながら、後味はすっきり。濃厚でありながらくどさを感じにくい、自然な味わいが特徴です。ファームズ千代田では、牛への負担を抑えた飼育環境を整え、アニマルウェルフェア認証を取得。牧場から直接仕入れることで、搾りたての風味と鮮度を生かし、素材本来のおいしさをスイーツへとつなげています。

商品ラインナップ

■ モナカ・アン・ブル



もなか生地の中でフィナンシェを焼き上げ、特製あんバターをサンドした新感覚スイーツ。フィナンシェは、焼き時間を少し長めに調整し、あんバターのうまみをしっかりと受け止める食感に仕上げました。最中種には、石川県の老舗「加賀種」とつくったオリジナル型を使用。香ばしい最中種、しっとりフィナンシェ、濃厚なあんバターが絶妙に重なる「フレンチもなか」です。

価格：1,728円（税込） / 3個入 3,456円（税込） / 6個入
保存方法：常温
賞味期限：製造から11日

■ラ・クリーム



北海道産の生クリームとマスカルポーネを合わせた濃厚なクリームを、マスカルポーネを贅沢に練り込んだ、もちっと食感の生地でサンドしました。クリームと生地が口の中でなめらかに溶け合い、まるでミルクをそのまま味わっているような、濃厚でやさしい幸福感が広がります。

商品名：ラ・クリーム

価格：1,296円（税込） / 3個入

保存方法：要冷蔵

消費期限：約5日

■クリーミーバイクドチーズケーキ



まるでレアのような生食感。余分なものを加えず、北海道産クリームチーズと生クリームなど素材本来のおいしさを存分に引き出しました。濃厚なチーズのコクとやさしい余韻をお楽しみください。

価格：1,296円（税込） / 3個入

保存方法：冷蔵

消費期限：約5日

■世田谷プリン ウ・オ・レ



世田谷のラ・テール洋菓子店で人気の、「ウ・オ・レ」をリニューアルし、東京駅の「Butter Milk Lab.」でも発売します。奥久慈卵の黄身、美瑛産ジャージー牛乳、オーガニックバニラビーンズ、そして砂糖という極限までシンプルな配合にこだわりました。生クリームを使わずに卵の黄身だけを使用し、低温でじっくり時間をかけて焼き上げることで、とろ〜りなめらかな食感を実現しています。

価格：1,296円（税込） / 3個入

保存方法：冷蔵

消費期限：約4日

■milkyキャラメルサンド



ジャージー牛乳を練り込んだクッキーで、ホワイトチョコに包まれたキャラメルソースをサンドしました。サクッとしたクッキーを頬ばると、とろりとあふれるキャラメルソースとやさしいミルクの風味が重なり合い、まろやかな甘さが口いっぱいに広がります。

価格：908円（税込） / 4個入 1,361円（税込） / 6個入

2,268円（税込） / 10個入

保存方法：常温

賞味期限：約60日

■関連リンク

公式Instagram : https://www.instagram.com/butter_milk_lab (9月中旬公開予定)

HP : <https://www.laterre.com/bml/> (9月中旬公開予定)

グランスタ東京 店舗ページ : <https://www.gransta.jp/>

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ラ・テール 代表電話 Tel. 03-5431-0367