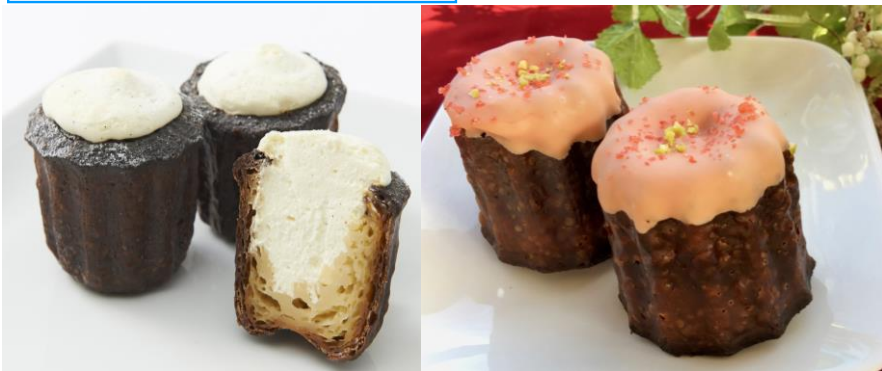


ひんやり、斬新な生カヌレが登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

6月10日(水)～6月16日(火) / 大丸東京店地階・1階 ほっぺタウン

大人気の冷たいカヌレ(ラ・スール)の「生カヌレ」が登場します。〈Butters〉の「クラフトバターケーキ」は3層仕立ての贅沢なスイーツに仕上がっています。計4ブランドの大丸東京店最旬スイーツをお届けいたします！

冷やしておいしい生カヌレ

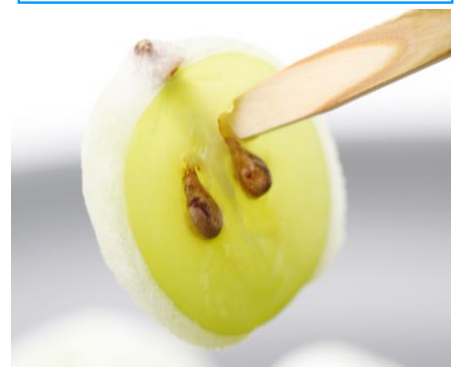


バニラカヌレにバニラビーンズ入りのカスタードをたっぷり絞りました♪外はカリッと中はおもちり、冷たくして食べる斬新なカヌレです。甘さも控えめなので何個でも食べられそうです♪

1個から購入できるカヌレも8種類ご用意！あまおうのピューレを生地に使用し、ストロベリーチョコをコーティングした「あまおう」も人気商品です。

〈ラ・スール〉**生カヌレ 4個入り 1,674円**、**あまおう 1個 360円** / 1階 MAP **1**

毎年大人気の贅沢スイーツ



“マスカット・オブ・アレキサンドリア”を一粒ずつ丁寧に求肥で包み込みました。口にすると求肥からジューシーなマスカット果汁が弾け出します。〈旬果瞬菓 共楽堂〉ひとつぶのマスカット 4個

入り 1,296円 / 地階 MAP **5**
※開催中～9月8日(火)まで

3層仕立てのクラフトバターケーキ



ガレット・ブルトンヌとフィナンシェにミルクジャムを挟み三層仕立てで焼き上げました。こだわりの製法でこれまでにない食感のバターケーキを作りました。〈Butters〉**クラフトバターケーキ 5個入り 1,620円** / 1階 MAP **2** ※開催中

ロングセラーのチーズケーキ



オリジナルレシピでブレンドしたクリームチーズを使用し3段階の温度で焼くこと1時間。しっとり食感で人気ナンバーワン商品です。〈チーズガーデン〉**御用邸チーズケーキ 1個 1,350円** / 地階 MAP **4** ※～6月23日(火)まで



※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)
古谷 藤井