

桃の美味しい季節がやって来た！旬果を満喫！

夏のピーチスイーツ特集

7月7日(水)～8月10日(火) / 大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン

夏のフルーツ代表格「桃」。みずみずしくて甘い桃を食べると幸せな気分。大丸東京店ほっぺタウンには、桃を丸ごと使ったゼリーをはじめ、ロールケーキやタルトなど、旬の味わいを楽しめるピーチスイーツが約20種類、勢ぞろい！見た目も涼やかなおすすめメニューをご紹介します。



香りよい白桃まるごとひとつを、あふれるほどの桃の果汁をとじ込めたゼリーでやさしく包み込みました。〈源吉兆庵〉桃泉果1個1,404円/1階



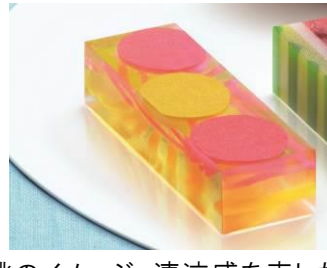
お花のように飾った白桃をゼリーにとじ込め、なめらかな桃のレアチーズケーキに重ねました。〈アンテノール〉桃のレアチーズデザート12cm1,350円/1階



白桃の果汁あふれるやわらかな果肉を透明なゼリーで包み込みました。〈ずんだ茶寮〉白桃1個360円/1階



小桃が丸ごと一粒たゆたう、ふるり、ゆるやかな食感のゼリーです。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉五郎の小桃ゼリー3個入918円/1階



白桃のイメージ・清涼感を表した可愛いデザインと、白桃果汁を使用したみずみずしい味わいが特徴の錦玉羹です。〈両口屋是清〉さらがた 白桃1個259円/1階



アーモンドタルトにさわやかな桃のムースを重ねみずみずしい白桃を飾りました。〈アンテノール〉桃のトルテ1個712円/1階



クレープを巻いたロールケーキに、ジューシーな桃を贅沢にトッピング。〈アンリ・シャルパンティエ〉桃のクレープロール1個594円/地階



みずみずしい桃を飾った季節のタルト。まろやかなクリームとババロアが桃を引き立てます。〈ヴィタメール〉タルト・オ・ペッシュ1個712円/1階



とろける食感のゼリーに豊潤な果実をふんだんに入れたゼリー。甘みを抑えた爽やかな味わいです。〈ユーハイム〉オープンストアーズ(白桃)1個324円/1階

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