

6月28日（火）はパフェの日 パフェセレクション

6月8日（水）～30日（木）／大丸東京店 各階喫茶・1階 食品ほっぺタウン

6月28日（月）はパフェの日。パフェの語源であるフランス語の「パルフェ」の意味が、完璧な＝パーフェクトであることから、日本プロ野球界ではじめて“パーフェクト”ゲーム（完全試合）が達成された6月28日が「パフェの日」として定められました。今年1月にオープンした人気店のゴージャスパフェや食べるのがもったいない美しい映えパフェのほか、おうちでパフェ気分を味わえる菓子売場のカップスイーツなど大丸東京店のおすすめメニューをご紹介します。

紫陽花をイメージ



ラベンダーとブルーキュラソーのゼリーを散らし、きらきらと輝く紫陽花を表現したパフェ。

〈茶寮 都路里〉
紫陽花1,617円
／10階喫茶
※6／30（木）まで提供中

まるで芸術品のよう



今年1月オープンした、芸術的に美しいパフェで話題の〈デリーモ東京カフェ〉。（左）酸味の強いラズベリーとチョコレートの相性は抜群。そこにシャンパンジュレとピスタチオアイスを合わせたデリーモ流。フルーツの酸味とピスタチオのクク、ジュレが全体をまろやかにまとめ上げるリッチな味わい。ラズベリーピスターシュ1,375円（右）ショコラとバニラ、シンプルながらもショコラの味わいがより際立つベルギーでは定番の組み合わせをパフェ仕立てに。バナナの食感にビターチョコレートとチョコチップ入りのクリーム。ダムブランシュ1,309円／4階喫茶※いずれも通年商品

マンゴーたっぷり！

甘くて香り高いマンゴーをふんだんに使用した季節のパフェです。〈京橋千疋屋〉マンゴーパフェ2,750円／3階喫茶※夏季限定



昭和レトロなパフェ

イノダコーヒオリジナルのレモンアイスにフルーツをふんだんに使用した、どこか懐かしい、イノダコーヒ定番のフルーツパフェ。〈イノダコーヒ〉フルーツパフェ1,200円／8階喫茶※通年商品



渋皮栗をオン！

口あたりなめらかな渋皮栗をトッピングした、バニラアイス、チョコソースとの相性も抜群のパフェです。



〈英国屋〉渋皮マロンのチョコレートパフェ990円／7階喫茶※通年商品

おうちでパフェ気分。カップスイーツも！



甘みが濃いアルフォンソマンゴーを使ったとろりとしたマンゴープリンに、マンゴーの果肉とゼリーをのせて。〈アンテナール〉マンゴープリンパフェ594円／1階※～8／31（水）まで販売中



マンゴーとパッションフルーツのムースとホワイトチョコレートムースを重ね、フルーティなマンゴーとガナッシュクリームを添えて。〈ヴィタメール〉マンゴー・ショコラプラン648円／1階※～7／15（金）まで販売中



チョコレートムースにバニラムースを重ね、甘酸っぱい苺のムースとソースで仕上げました。〈ヴィタメール〉フレーズ・ショコラ648円／1階※～7／15（金）まで販売中

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