

# 暑い夏にはコレ！季節限定・爽やかシトラス！ シトラススイーツ&ベーカリーフェア

7月12日（火）まで／大丸東京店 地階・1階 食品ほっペタウン

梅雨も明け、猛暑日続出ですっかり真夏のような毎日に。そんなときに食べたいのが、レモンやライムを使ったシトラス風味のスイーツ&ベーカリー。ほどよい酸味と甘味で爽やかな味わいのシトラスメニューは今の時期が一番種類が豊富！大丸東京店ほっペタウンでは約50種類が勢ぞろい。その中からおすすめをご紹介します。



地中海産レモンを使用し、爽やかな香りと旨みを丁寧に焼き上げた、夏にぴったりのバームクーヘンです。〈ねんりん家〉レモン香るマウントバーム1本 864円／1階



レモンバターキャラメルを使ったとろりと甘酸っぱいレモンプリンと、北海道産の生乳を使ったつりと濃厚なミルクプリンの2層仕立て。〈プレスバターサンド〉ミルクプリン〈檸檬〉3個入 864円／地階



優しい味わいのオーストラリア産クリームチーズとコクのあるブルーチーズをあわせたチーズケーキに、爽やかな酸味を感じるレモンの美味しさをプラスしたミルクィーナチーズケーキです。〈T.D.Early Tea Lounge〉レモン香るふわとろフロマージュ1個 324円／地階



爽やかな風味の「れもん」のほか、トロピカルな味わいの「鳳梨(ばいナップる)」、小豆を種に見立てて本物そっくりな「すいか」など、夏を彩る果物4種の味わいをご用意。〈両口屋是清〉夏ささらがた 各259円／1階



お箸でくずせば、ぶるぶるのジュレに早変わり。爽やかな葛きり入りゼリーです。この季節ならではの柚子、温州みかん、赤しその3種入り。〈京菓匠 鶴屋吉信〉TSURU涼涼 各324円／1階



甘酸っぱい「小夏」のおいしさを、柔らかなじゅれに仕立てました。〈鎌倉五郎本店〉鎌倉五郎の小夏じゅれ3個入 918円／1階



もちり、しっとりとした食感に焼き上げ、ライムグレースをトッピングしました。〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉生クワッサン・ライム1パック 486円／地階



甘くてやさしい香りが特徴の酒種生地に、オリジナル瀬戸内レモン餡にオリジナルチーズクリーム・レモンジャムを入れて香りを出した、甘酸っぱく「コク」のある餡をあわせました。〈木村家〉酒種 瀬戸内れもん 250円／地階



全粒粉入りの生地にレモンピールと刻んだピスタチオを練り込んで焼き上げ、レモンのグレースで仕上げました。〈PAUL〉スコーン・シトロン 280円／地階

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