

手土産におすすめ！層が美しく涼やかな和のカップスイーツが初登場

大丸東京店 最旬スイーツ

7月27日(水)～8月2日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

名古屋の和菓子店〈菓匠 花桔梗〉から、人気の和のカップスイーツが初登場！見た目も美しく涼やかな「葛プリン」は、久しぶりに会う方への手土産にぴったり。また、〈Gaufrette Bouquet〉のワッフル生地でクリームを包んだまるで花束のようなスイーツも初登場！今回は夏季限定商品「マンゴーブーケ」を先行販売いたします。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

初登場



←モダンでありながら和菓子の伝統を大切にする、名古屋の和菓子店〈菓匠 花桔梗〉が初登場。人気の

和のカップスイーツは、たっぷりのミルクムースと旬のフルーツをたっぷりと使い、層が美しく、見た目も涼やか。濃厚な抹茶プリンには、苺のジャム寒天でさっぱりと。手土産におすすめな一品です。

〈菓匠 花桔梗〉(左)苺と抹茶の葛プリン(1個) 490円、(右)メロンの葛プリン(1個) 490円

/地階 MAP 1

初登場



先行販売



←さっくりとしたワッフル生地でクリームを包んだ花束のようなお菓子が初登場！ワッフルの食感、ふんわりとしたクリームのそれぞれの甘み、ラズベリーの酸味が後を引く美味しさです。また、夏季限定の「マンゴーブーケ」を先行販売！ふんわりとしたマンゴークリーム、トッピングにドライマンゴーを乗せたマンゴー尽くしの一品。

〈Gaufrette Bouquet(ゴーフレット ブーケ)〉

(上)ショコラブーケ&ミルクブーケ(8個入) 1,296円、

(下)マンゴーブーケ(4個) 864円/1階 MAP 2



←〈toroa〉一番人気のチーズケーキ「切らずにとろ生クリームチーズケーキ」は、クリームチーズを2種ブレンドすることでシルキーさと心地よい酸味が生まれます。特製の自家製焦がしキャラメルクリームが味わいのアクセントに。

〈toroa〉切らずにとろ生クリームチーズケーキ(1本) 2,300円/1階 MAP 3

※開催中～11/1(火)まで

※価格は全て税込みです。

1階MAP



地階MAP



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