

鎌倉のパティスリーから選りすぐりのクリスマスケーキが勢揃い！

大丸東京店 最旬スイーツ

12月21日(水)～12月27日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

クリスマス目前！1982年に鎌倉で創業したパティスリー〈鎌倉レ・ザンジュ〉から、毎年人気のクリスマスケーキが登場。イチゴと生クリームオリジナルショートケーキに注目です！また、トルコ・イスタンブールに店舗を構える〈ナーディル・ギュル〉からは、トルコの伝統菓子「バクラヴァ」が登場。大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。



(左)ふんわり軽いスポンジで、イチゴのスライスと生クリームをサンドしたショートケーキ。フリーズドライのイチゴを振りかけて金のヒラギを刺し「静の舞」をイメージしました。(右)ほっくりとした食感が特徴の国産和栗を使用した和風モンブラン。こだわりの素材とラム酒が香る、大人のモンブランです。〈鎌倉レ・ザンジュ〉(左)フレーズノエル 静 4号(1個)4,104円、(右)和風モンブラン(1個)950円

/1階 MAP 1 ※クリスマスケーキの販売:12/22(木)～25(日)

一度食べたなら忘れられない！トルコの伝統菓子「バクラヴァ」。トルコ・イスタンブールに店舗を構える〈ナーディル・ギュル〉は1843年創業。「バクラヴァ」は、薄いパイ生地を手作業で幾層にも重ね、砕いたピスタチオやくるみをたっぷり挟み焼き上げ、甘いバターシロップをかけて仕上げたトルコの伝統菓子です。



上品な甘さ、ナッツとパイ生地のハーモニーをお楽しみいただけます。

〈ナーディル・ギュル〉①ピスタチオバクラヴァ(4個入)1,944円、(8個入)3,780円、②カダユフロール(4個入)1,728円、③ウィンタースペシャルアソート(16個入)8,640円/1階 MAP 2



(左)空気を含む特別な方法によって作られたふわっとほどこける新食感チョコレート。厚みのあるチョコレートとサクサクのラングドシャが重なった、満足感のあるチョコレートサンド。(右)カカオの豊かな香りと、ミルクの甘みがバランス良い生チョコレート。ほどよい上品な甘さで、良質なミルクの風味が際立つ、シンプルでコク深い一粒です。

〈cacaosic〉(左)cacaosic pistachio(4個セット)1,576円、(6個セット)2,365円、(8個セット)3,153円、(右)生チョコレート ミルク(9粒)2,197円



/地階 MAP 3

※開催中～3/28(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) 藤井・宮川