

今週から気温急上昇！真夏日に猛暑日予報も！ 初夏のクールフードフェア

5月17日(水)～6月6日(火)/大丸東京店 地階・1階 食品ほっぺタウン 各階喫茶

涼しい日々から一転、5月16日から気温が急上昇し、真夏日が続出しそうです。関東では18日にかけて35度以上の猛暑日も予想されています。夏に向かって気温上昇のこの季節、ひんやり、さっぱりとしたクールな味と印象でテーブルに彩りを。大丸東京店バイヤーが厳選した見た目もクールな惣菜・弁当からスイーツ、カフェメニューまで約50点が勢ぞろい！この時期にぴったりの初夏のクールフードフェアを開催いたします。



ミルク感豊かなクリーム、苺、メロンをしっかりと焼き上げたスポンジケーキにサンド。メロンを贅沢に使った夏限定の直径14.5cmのケーキ！〈アンテノール〉メロンのデコレーション4,536円/1階



透き通る錦玉羹で、清流の風情を表した棹菓子。〈両口屋是清〉沢の翠(半棹250g)1,026円/1階



夏にふさわしい水羊羹と金魚・青楓をかたどった創作ゼリーの詰合せく塩瀬総本家)夏すがた詰合せ(6個入り)2,376円/1階



あの東京名菓ひよ子が綺麗な色のゼリーになりました！〈東京ひよ子〉プチデザート(15個入り)1,242円/1階 ※なくなり次第終了



伊豆七島産含む国産の天草をじっくりと煮固めて昔ながらの製法でお作りしたところてん。〈船橋屋〉ところてん1個470円/1階



一輪のバラが咲いている美しいジュレ。〈銀座 鹿鳴館〉ローズジュエル3個入り918円/地階



みずみずしいフルーツをたっぷりつめて、相性のよい洋酒を香らせたゼリーとあわせました。さわやかな余韻が残る、涼やかで香り高い風味です。〈アンリ・シャルパンティエ〉テリーヌ・ドゥ・フリユイ6個入り2,916円/地階



フルーティなジュレとカラフルなマカロンの詰め合わせ〈ダロワイヨ〉ジュレマカロン アン(ジュレ6種・マカロン8種)3,564円/地階



アメリカ西海岸生まれのスムージーをベルン独自のトロピカルデザートに仕上げました。少し凍らせて軽くかき混ぜ、とろけるような不思議な口当たりをお楽しみください。凍らせても、冷やしても、おいしく召し上がれます。〈ベルン〉トロピカルフルーツスムージー6本2,160円/1階



フレッシュパイナップルと生ハムに爽やかなレモンビネガーのジュレを加えた見た目にも涼し気なサラダです。〈ポール・ボキューズ デリ〉ミント香るフレッシュパイナップルと生ハムのジュレ仕立て(100g)486円/地階



手作りの刻みメカブと天然鮪の赤身を使用しました。初夏にぴったりのさっぱり井!〈つきじ鈴富 すし富〉刻みメカブと鮪丼1,500円/地階



自家製ドライトマトと塩ダシジュレが自慢の一品。バジルが香る夏季限定パスタ。〈西洋銀座〉自家製ドライトマトの冷製パスタ(1食)896円/地階



特別な日限定のローストビーフの生春巻きを含む、生春巻き3種セット。前菜や付け合わせとして。集いの一品に。〈RF1〉華やぐ食卓 スペシャル生春巻き3種セット1,449円/地階 ※金土日祝限定



大葉を美濃吉自慢のだし巻きで巻き、さっぱりとした梅肉を添えました。〈美濃吉〉大葉だし巻きの梅肉添え(1パック)702円/地階



刻み梅がアクセントのちりめん御飯、出汁をたっぷり含ませた煮物をお詰めしました。ピクニックなどの初夏の行楽やおもてなしにおすすめです。〈なだ万厨房〉初夏の涼味1,836円/地階



程よく脂の乗ったしめ鯖に梅肉、大葉を添えて海苔と高菜の二重巻きに。初夏にピッタリ、スッキリ、サッパリ。相性抜群の味わい。〈創作鮫処タキモト〉梅しそ鯖高菜巻(ハーフ1折)840円/地階



色とりどりのフルーツとイノダオリジナルのレモンアイスのパフェ。〈イノダコーヒ〉フルーツパフェ1,260円/8階



摘みたての新茶は豊かな旨味と上品で爽やかな香り。甘酸っぱいレアチーズタルトやクリーミーな抹茶とピスタチオのプリンなどを添えました。〈茶寮 都路里〉芽でる新茶セット1,694円/10階

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川)
TEL 03-3212-8011(大代表)