

年末年始の帰省土産にも！バタースイーツが初登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

12月27日(水)～1月9日(火)(元旦は休業)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

様々な風味のバターを厳選し、丁寧に、贅沢に、バター菓子に仕立てた逸品を取り揃えている〈ザ・マスター〉が初登場！バターを贅沢に使用したクッキーやフィナンシェを販売します。〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉は年末年始の手土産にもぴったりのカヌレの詰合せを販売！〈cacaosic〉はモンブランクリーム×チョコレート×ラングドシャを一度に味わえる今だけの季節限定スイーツを販売！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

バター菓子専門店の〈ザ・マスター〉が初登場！



〈ザ・マスター〉①ラムレーズンバタークッキー 4個入 1,134円
②バターフィナンシェ 4個入 1,296円/MAP㊦

①フランス産バターを使用した生地にも、メープル味のシュトロイゼルを乗せて香ばしく焼き上げました。メープルの甘味とラムレーズンの酸味が効いた、深みのあるバタークッキーです。②一級品として名高いA.O.P.バター、その中でもヘーゼルナッツのような豊かな風味のモンテギュールA.O.P.バターを惜むことなくたっぷりと使い丁寧に焼き上げたバターフィナンシェです。ナッツは甘みと深みが出るようヘーゼルナッツをアーモンドに合わせてまろやかな香ばしさに仕立てました。ナッツの香ばしさとバターのコクにこだわり抜いて作りました。

オシャレな手土産！プチカヌレ専門店が登場！



〈田園調布プチカヌレ専門店 COMME PARIS〉①Première Limited(プルミエールリミテッド) 12個入 3,650円 ②Deux Première(ドゥ・プルミエール) 24個入 6,600円 /1階MAP㊦

①当店1番人気の「Première」を期間限定仕様でお届けします。新登場のバニラカヌレと4種類のカヌレを味わえる宝石箱のような詰め合わせです。バニラカヌレは、本物のタヒチ産バニラビーンズから仕込むことで、バニラ本来の優しい甘みと香りを楽しめます。②当店の魅力を最大限に詰め合わせました。5種類全てのカヌレを詰め合わせたプルミエールと、プレーンカヌレだけを詰め合わせたトレゾール、こちらの2つを贅沢に重ねたお重仕様。ドゥ・プルミエールのお重仕様をスリーブに入れ、その上をしっとり深みのある色のベロア素材のリボンで飾りました。

季節限定！モンブラン味のチョコサンドが登場！



〈cacaosic〉カカオシック ピスタチオ×モンブラン6個セット
ピスタチオ、モンブラン各3個 2,579円/地階 MAP㊦

←モンブランクリームのような栗のやさしい甘みと、なめらかなちどけが味わえるチョコレートにタルト生地を連想するサクサクのラングドシャを合わせた「カカオシック モンブラン」。人気のピスタチオフレーバーとのハーフセット。



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)