

香りを味わう！大人なラムレーズンスイーツが登場！

大丸東京店 最旬スイーツ

2月21日(水)～2月29日(木)／大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

ラムレーズンスイーツ専門店の〈ラムーン〉が登場！ラム酒の香りにも、食感にも、食後の余韻にもこだわり抜いたラムレーズンが主役のスイーツを販売。また、ピスタチオスイーツ専門店の〈マイピスタチオ〉も登場。新作のピスタチオ×チョコレートスイーツを販売します。〈cacaosic〉はこれからの季節におすすめな、フレッシュな苺をかじったときのような酸味がアクセントになった爽やかなチョコレートサンドを販売！大丸東京店の最旬スイーツ3ブランドをご紹介します。

ラムレーズンスイーツ専門店から大人のスイーツが登場

①



②



〈ラムーン〉①ラムーン・ザッハトルテ4個入1, 620円②ラムーン・ザッハトルテ アールグレイ&オレンジ4個入1, 620円／1階 MAP

①濃厚な味わいの特徴とする、ウィーンの名菓「ザッハトルテ」をラムレーズンスイーツに仕立てました。さらに、ベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使用した生チョコレートは、ラムレーズンと合わさることで、よりなめらかな口どけに。②ラムレーズンの美味しさはそのままに、アールグレイとオレンジの香りが調和した、芳醇な香りを味わうスイーツに仕上げました。ザッハトルテの生地、アールグレイと相性の良いオレンジピールを練り込むことで、華やかで深みのある濃厚な生地に焼き上げています。ラムレーズンのまろやかな甘味に、柑橘の爽やかさとアールグレイの深みが絶妙に溶けあう、まさに香りを味わうスイーツです。

ピスタチオスイーツ専門店の新作、ホワイトチョコ×ピスタチオスイーツが登場

①



②



〈マイピスタチオ〉①ピスタチオチョコレート 8個 1, 620円 ②ピスタチオダックワーズ 4個 777円／1階 MAP

①新作！ピスタチオプードルを練り込んだホワイトチョコレートに、さらにたっぷりピスタチオクラッシュを入れたピスタチオチョコレートです。ピスタチオの食感と香ばしい旨みを存分にお楽しみいただけます。②外はサクサクで中はしっとりとしたピスタチオ味のダックワーズです。生地にピスタチオソースを混ぜて焼き上げ、ピスタチオクリームをサンド、最後にローストピスタチオをトッピングしています。ふわっと香ばしいピスタチオの香りとココを楽しめます。

ふわっとほどける新食感の苺チョコレートサンドが登場

①



②



〈cacaosic〉①カカオシク ピスタチオ×ストロベリー 6個セット ②ピスタチオ、ストロベリー各3個 2, 579円／地階 MAP



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)