

見て、食べて春を感じる♪ さくらスイーツが大集合！！

## 「松坂屋上野店のさくらスイーツ」

3月12日(水)→4月8日(火) / 松坂屋上野店 1階ほっぺタウン・各階喫茶

[https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/2503sakuramatchasweets\\_ueno.html](https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/2503sakuramatchasweets_ueno.html)

松坂屋上野店では 3/12(水)～4/8(火)、「松坂屋上野店のさくらスイーツ」と題して春を感じるさくらスイーツをご紹介します。1階ほっぺタウンでは、かわいい桜のケーキや桜の和菓子、桜柄のパッケージなどの和洋スイーツが、各階喫茶では、さくら風味のグルメが期間限定で登場します。桜開花間近のいま、“見て”春を感じて、“食べて”美味しいさくらスイーツが松坂屋上野店に大集合します！

## “見て”“食べて”春を感じるさくらスイーツ / 1階 ほっぺタウン



さくら風味のスポンジで苺、サクラソースを重ねた春限定のショートケーキ。  
〈新宿高野〉Gateaux  
さくら(1個)982円

※3/31(月)まで



桜が香るグラサージュで桃のムースと紅茶のクリームブリュレを包みました。  
〈アンテノール〉桜と紅茶のケーキ(1個)734円



バターの香りとザラメの食感が広がるさくさく生地。  
〈西洋菓子 鹿鳴館〉  
さくらリーフパイ  
(8枚入)1,296円



桜の花と桜の若葉を使用したソフトタルト。  
〈銀座ウエスト〉  
桜のタルト(1個)259円  
※各日数量限定



さくらの葉ペーストを生地に練り込んだ香り豊かな春のバウムクーヘン。  
〈ユーハイム〉  
バウムクーヘンキュート(さくら)(1個)1,620円



桜色に染めた備中小白豆製の粒あんを焼皮で包みました。  
〈鶴屋吉信〉花のつばらつばら(1個)280円



もちり食感の生地に桜の花と桜葉を練り込んだ餡を入れました。  
〈葵の倉〉松ヶ音餅 さくら餡(1個)124円

※期間中 100個限り



桜花ペーストを入れてふんわり焼き上げたカステラ。  
〈文明堂〉  
文明堂のカステラ さくら0.5A号(1本・5切)729円



桜の葉を生地に練り込んだ香り豊かなかりんとう。  
〈麻布かりんとう〉桜かりんとう(1袋)486円



もも風味のプリンに桜の花と金粉で華やかさをプラス。  
〈竹隆庵岡笠〉  
桜プリン(1個)390円

## イートインで春を感じるさくらメニュー / 各階 喫茶



←〈カフェコムサ〉パンダの桜ショートケーキ(1ピース)1,600円 / 2階

※写真はホールケーキです

→〈パンダ茶房 by 銀座清月堂〉  
パンダさくら白玉あんみつとお抹茶(1食)1,540円 / 中2階



←〈喫茶トリコロール〉  
さくらのクリームソーダ & プリンのセット(1食)1,600円 / 4階

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報  
TEL 050-1782-1000 (大代表) 田中・宮原・宮川・榎本