最近の百貨店スイーツのトレンドはこれ!

贅沢サンドスイーツ特集

2017年6月7日(水)~ 大丸東京店 地階・1階ほっペタウン

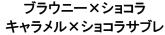
ただサンドするのは当たり前!最近では、単体でも美味しいものを更に美味しいものでサンドす る贅沢サンドが増えてきています。また、サンドなので溶けやすいチョコレートなども、手を汚さ ずに食べやすいという点も、うれしいポイントです。暑くなってくるこれからの季節にもぴったりの 贅沢サンドスイーツをご紹介いたします!



キャラメルソースを包んだキャラメルチ ョコレートを香ばしいグラノーラ・クッキー でサンドしました。〈ア・サンドルチェ〉グ ラノーラキャラメルサンド135円/地階



バターの香りで果実をはさんだ大きな クリームバターサンド。〈銀のぶどう〉ハ サンダー(ラムレーズン、木苺&クラン ベリー)各1,080円/1階





ブラウニー、ショコラキャラメル、ショ コラサブレの3つのチョコレートのお 菓子を層に重ねました。〈ラ・テール セゾン〉カカオの花216円/地階



徐々に人気をあげているカラフルな サブレは分厚いガナッシュをサンド したクッキー。手を汚さずにチョコを 楽しめる点が人気のひとつでもあり ます。〈ゴディバ〉サブレショコラ(5個 入)1,620円/1階

ブッセ×濃厚クリーム



トリュフをイメージした柔らかなブッ セで、濃厚なチョコレートクリームを サンド!〈ベルアメール〉トリュフブッ セ(全5種)各259円/地階

どら焼き×大粒栗



大粒の栗がゴロゴロと!どこを切って も大好きな栗に出会える贅沢などら 焼きです!

<叶匠壽庵>万歳楽864円/1階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤 · 宮川 · 菊田

