

6月6日はロールケーキの日！

大丸東京店 今食べるべきロールケーキ6選

6月1日(金)～6月26日(火)/大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

6月6日はロールケーキの日。フルーツやクリームをふんわり生地で作る渦巻き状に巻いた人気のスイーツは、手土産にも自分へのご褒美にもおすすめです。大丸東京店では20種類以上のロールケーキを販売！マンゴーや白桃など旬のフルーツを使った、生地やクリームにもこだわった**季節限定の今しか食べられない6種**をご紹介します！



コーヒー好きにはたまらない！期間限定「堂島コーヒーロール」！バリスタが厳選して丁寧に焙煎した上質なコーヒーを生地・クリーム・ガナッシュ・ゼリーに練り込んで作りました。〈ベビーモンシェール〉季節のロールケーキ (17cm)1,728円/1階



みずみずしいフルーツ3種となめらかなマンゴーゼリーを飾り、しっとりスポンジでクリームとフルーツを巻きました！〈アンテノール〉夏のフルーツフル・ロール (16cm)1,782円/1階



マンゴーたっぷり！甘みと酸味を持ち合わせたアップルマンゴーとさっぱりとしたゴールデンマンゴーの2種とパッションマンゴークリーム、カスタードクリームをしっとりとしたスフレ生地で作りました。〈パティスリー キハチ〉季節のロール マンゴー(14cm)2,268円/1階

甘みがあり、みずみずしい国産白桃をたっぷり入れて、ヨーグルト風味のクリームを自慢の生地で作りました！〈銀のぶどう〉銀ぶロール〈白桃〉(12cm)1,242円/1階



桃づくし！クリーム・スポンジ・ジュレ・トッピング全てに桃を使用！全体が可愛いピンク色もフォトジェニック！〈アンリ・シャルパンティエ〉白桃のロールケーキ(約17cm)1,728円/地階



樹上で完熟させた果肉は柔らかく濃厚な甘みと豊かな果汁！！ふわふわのスポンジで宮崎マンゴーと相性のよい生クリームを巻きました。〈京橋千疋屋〉宮崎マンゴーロール(約17cm)3,240円/地階



※表示価格は全て消費税込価格となっております。

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)
宮川 石井