

冬はチョコレートが特に美味しい季節！ 大丸東京店 最旬スイーツ

11月14日(水)～11月20日(火)/大丸東京店1階・地階 ほっぺタウン

チョコレートが美味しい季節到来！食感や風味、見た目にそれぞれ特徴があるチョコレート、〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉はサクサク食感がやみつき濃厚ミルフィーユ。初登場の〈ローラズ・カップケーキ東京〉はしっとりチョコのスポンジに濃厚なチョコクリームがたっぷり！〈ショコプロマ〉の口どけなめらかなガトーショコラもお見逃しなく！

〈ドゥーブルショコラミルフィーユ〉

サクサクのチョコレートパイにチョコレートをコーティングした贅沢な濃厚ミルフィーユ。ドゥーブル



ショコラミルフィーユ(8枚入)648円、(16枚入)1,296円、(24枚入)1,944円/1F・MVP SWEETS

〈ローラズ・カップケーキ東京〉



ロンドン発のカップケーキ専門店が大丸東京店に初登場！ロンドンから受け継いだレシピを日本らしくアレンジして、毎日焼き上げています。見た目が可愛いのはもちろん、フランス産の小麦

粉やベルギー産のチョコレート、新鮮なフルーツなど素材も厳選したカップケーキ。カップケーキ(各種1個)496円～/1F・WEEKLY SELECT SWEETS

〈ショコプロマ〉



ショコラティエ土屋公二氏が手がけるこだわりの「ガトーショコラ」。クーベルチョコレートに刻みアーモンドと甘くて酸味の強いモハベ産レーズンを加えじっくり焼き上げました。ほんのりとラム

酒が香る、しっとり口どけなめらかな食感です。ショコプロマ(5個入)830円、(8個入)1,250円、(12個入)1,750円、(24個入)3,500円/1F・WEEKLY SELECT SWEETS 3

〈あかりまど〉



百貨店初登場。和の素材に洋のエッセンスを加えた“和洋折衷菓子”。バームの層の間に求肥を織り込んだもちもち食感や一口サイズのサクサクのパイの上にカラフルな金平糖をちりばめたりなど一つ一つ手作りされた個性豊かなお菓子です。求肥のバームクーヘン(1個)310円、サクサク金平糖パイ(5個入)310円/B1・WEEKLY SELECT SWEETS 2

〈京都 かわ瀬〉



京都の仕出し屋さんが、和風だしをたっぷり使ってふわとろジューシーなだし巻き玉子をサンドイッチにしました！出汁は鯖節と昆布の合わせ出汁で、コク

と甘み、香りが抜群。和からしとマヨネーズソースで！だし巻き玉子サンド(1折6個入)599円/B1F・WEEKLY SELECT SWEETS 2

〈旬果瞬菓 共楽堂〉



冬季限定商品。ワインレッドの見た目が美しい岡山県産の冬ぶどう“紫苑”を一粒ずつ丁寧に求肥で包みました。口に入れると甘みと酸味の調和がとれたジューシーな味わいが広がります！

ひとつぶの紫苑(6個入)1,944円/B1F・SEASON SWEETS

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)

石井 宮川