

新感覚スイーツ“バクラバ”が初登場！ 大丸東京店 最旬スイーツ

5月11日(水)～5月18日(火) / 大丸東京店 地階・1階 ほっぺタウン

近年日本でも人気になりつつある、トルコの伝統菓子「バクラバ」。昨年冬に日本に初上陸し大注目を集めているバクラバの老舗〈ナーディル・ギュル〉が初登場いたします。また、和菓子のイメージが強い“あんこ”を洋菓子とコラボさせて、あんこの新しい楽しみ方を提案する〈あんこの勝ち〉も初登場。大丸東京店の最旬スイーツ4ブランドをご紹介します。



←トルコ・イスタンブールに店舗を構える〈ナーディル・ギュル〉は1843年創業。トルコでは知らない人はいないといわれているほど有名かつ、歴史と地位のある高級老舗ブランドです。「バクラバ」は、薄いパイ生地を手作業で幾層にも重ね、砕いたピスタチオやくるみをたっぷり挟み焼き上げ、甘いバターシロップをかけて仕上げたトルコの伝統菓子。上品な甘さ、ナッツとパイ生地のハーモニーをお楽しみください。〈ナーディル・ギュル〉ピスタチオバクラバ2ピース800円、4ピース1,600円、8ピース3,200円/1階 MAP 2



↑ つぶあん(糖度60° / 左)、こしあん(糖度52° / 右)、皮むきあん(糖度45° / 中央)のそれぞれ糖度が異なるあんこの食べ比べが楽しめる3種類のしゅーくりーむのセット。北海道産小豆のあんこ、カスタードクリーム、生クリームの三層仕立てです。

〈あんこの勝ち〉ANしゅーくりーむトリオ 1セット 1,500円/1階 MAP 1



←(上)カナダ産のメイプルシロップとメイプルシュガーを贅沢に使った、メイプルの風味とサクサクの食感が特徴のオリジナルリーフパイ。(下)幻のカカオとも呼ばれる世界的にも希少なメキシコの「ホワイトカカオ」を贅沢に使った、滑らかな食感と香り高いカカオ豆の風味を楽しめる生チョコレート。〈トシ・ヨロイツカ〉(上)メイプルリーフパイ(10枚入)2,000円、(下)ショコラ ホワイトカカオ(8粒入)1,500円/地階 MAP 4

※開催中～7/5(火)まで予定



←厳選された素材を使い、水を使わずに練り上げた生地を一口サイズに仕上げた、ほんのりと優しい甘さのかわいいフィンガースイーツ。

〈プティカスタ〉プティカスタオールミックス(1箱30個入)1,350円/地階 MAP 3

※開催中～5/31(火)まで予定



※価格は全て税込みです。

取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川