

人気の「フレンチフライ専門店」が登場

大丸東京店最旬スイーツ

6月25日(水)～7月1日(火)／大丸東京店1階・地階ほっぺタウン

大丸東京店の最旬スイーツをご紹介します。〈AND THE FRIET〉世界各国から取り寄せた上質なジャガイモで作られた“サクサク食感”のプレミアムスナック「ドライフリット」や、季節限定商品などをご提供。〈京都 北山 マールブランシュ〉「京都クオリティ」というおいしさの考え方をもとに、四季折々の楽しみを大切に京の美意識を活かした洋菓子。美味しさの原点ともいえる「素材」にこだわり、京都に受け継がれた匠の「技」を極め、そして季節の趣に寄り添う「心」でおもてなしをすることを大切に、京のスイーツをお届けしています。〈桃花亭〉隠れた桃の名産地として知られる愛知県 小牧市篠岡地区の桃の美味しさとの出会いが、完熟白桃ゼリーの始まりです。〈治一郎〉美味しさは五感を通じて得られるものととらえ、お客様の“心で感じる美味しさ”にこだわったお菓子を作っています。

大丸東京店限定！トートバックギフトボックス販売



①本場ベルギー直輸入のジャガイモで作ったストレートカットのドライフリットに、ほどよい辛さのチリシーズニングとほんのりガーリックを効かせて旨み倍増。②ドライフリットギフトボックスミニ 5 個がトートバッグに入ったプレゼントにぴったりのセット。③夏季限定のパッケージが登場。今だけの限定ギフトボックスです。BALSAMIC AND PEPPER を含めた 6 種類のドライフリットを詰め合わせたボックスは、1 箱で食べ比べを楽しむことができます。

〈AND THE FRIET〉①ドライフリット ガーリックチリ 90g 740 円
※大丸東京店先行販売 ②トートバックギフトボックスミニ 5 個入 25g×5 個 2,000 円※大丸東京店限定③ドライフリットギフトボックスミニ 6 個入 25g×6 個 2,100 円

/1 階ウィークリー・セレクトスイーツ

京の“夏仕立て”



①お濃茶フォンダンショコラ「生茶の菓」に、ミルク感を増してお濃茶ラテのような夏仕立てに。クリーミーなホワイトチョコレートとお濃茶をバランス良く混ぜ合わせ、夏でも食べやすいまろやかな口当たり。②希少な手摘み茶葉のうま味と爽やかな苦味、ミルクのやさしい乳味をしっかりと閉じ込めた、ぷるんと夏らしいのどごしのパナコッタ。③酸味が控えめで瑞々しい甘い香りと、上品でスパイシーな苦味が特徴の京都府産の早摘みグリーンレモンを使用した夏にぴったりの爽やかな味わい。

〈京都 北山 マールブランシュ〉①ミルク生茶の菓 5 個入 1,512 円 ②お濃茶パナコッタ 3 個入 1,450 円 ③北山本店シェフクッキー京檸檬 8 枚入 1,449 円 /1 階 MVP スイーツ(中央入口前)

完熟“桃”ゼリー



現在は愛知県産の桃にこだわって創作しており、「一番おいしい状態の桃をお菓子に仕上げたい」という完熟白桃の味に感動した創業者の思いから誕生した完熟桃ゼリー。地元愛知県産の完熟した桃を丁寧に湯むきし、果実の繊維を残す製法で完熟白桃の美味しさを追求しました。〈桃花亭〉①プチ完熟白桃ゼリー 8 個入 1,458 円 ②プチ完熟黄金桃ゼリー 8 個入 1,620 円 /1 階 案内所横 ※7月22日(火)まで

“しっとり”なのに“ふんわり”

うすくレアな層をていねいに焼き重ねました。飲み物がいらぬほどのしっとり感と、ケーキのようなふんわり感を実現した職人技の傑作をお楽しみください。



〈治一郎〉治一郎のバウムクーヘン 1 個 2,600 円 /地階 菓子イベント(豆源前) ※9月2日(火)まで



※価格は
全て税込みです。

取材に関するお問い合わせ先／ 大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川)
TEL 050-1782-0000(大代表)