

完売必至！スイーツ界の新星“ピスターシュ”登場！

2018年注目のクリスマスケーキは？

10月6日(土)～12月25日(火)／大丸東京店 1階・地階ほっぺタウン・5階喫茶
店頭・WEB予約受注期間：10月6日(土)～12月14日(金)午前10時まで

大丸東京店では10月6日よりクリスマスケーキの予約を開始します！2018年は約150種のケーキを含むクリスマス商品をご用意！特におすすめするのは“ピスターシュ”！ピスターシュとはフランス語で「ピスタチオ」を意味します。その名の通り、ピスタチオをふんだんに使用したケーキをご用意しました！今、トレンドに敏感なOLさんやグルメな男性に大人気！SNS映えはもちろん、ピスタチオのグリーンがおしゃれで少し大人な雰囲気のある聖夜を彩ってくれるはず！ぜひご参考にどうぞ！WEB予約URL：<http://www.daimaru-matsuzakaya.jp/christmascake/tokyo/>

NEW



サクサクのシュース生地にはピスタチオクリームがマッチ。色鮮やかなフルーツとチョコ細工で華やかにデコレーションしました。〈ベビモンシェール〉エクラ・ド・ピスターシュ(18cm×17cm)3,888円
※12月23～25日限定販売/1階



ピスタチオムースとピスタチオ生地との濃厚な味わいと香りを存分に楽しめるように、ピスタチオとアーモンド入りのホワイトチョコレートムースをあわせました。〈パティスリー キハチ〉ピスターシュロウ17cm3,780円
※12月22～25日限定販売/1階

NEW



ピスタチオムースやフランボワーズを忍ばせたショコラムースにブラリネやナッツ入りブラウニーを合わせた濃厚なチョコレートケーキ。〈ブルディガラ〉ピッシュ・ド・ノエル(長さ14cm)3,780円※WEB予約限定/5階ブルディガラカフェ



ローストされたピスタチオペーストを使うことでピスタチオの風味を活かしています。クリスマスらしい彩りで、ケーキ全体でクリスマスツリーを表現しています。〈アンリシャルパンティエ〉クリスマスツリー648円※12月1日～25日限定販売/地階

NEW



クリスマスイメージしました。ピスタチオとミルクのアイスクリームを使用し、イチゴジャムを入れて爽やかな味わいに仕上げました。〈ラスール〉ピスタチオミルクのアイスケーキ(径約12cm)5,400円※WEB予約限定・産地直送12月21日～24日お届け



雪の結晶をあしらった愛らしいドーム型のケーキの中には、ピスタチオとイチゴの味わいが重層的に広がります。〈ピエール・エルメ・パリ〉フロコン フレーズピスターシュ(直径14cm×高さ10cm)5,940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)

浅海・宮川