

そごう横浜店食品アテンダントがおすすめする

大食品館エブリデイNews

2013
5月
May



今月のスイーツは
マンゴー!

スイーツアテンダント
土屋加津子



「いま」がいちばん美味しい! 今月の旬スイーツ

■ 地下2階=洋菓子売場

フレッシュマンゴーとフルーティーなマンゴー生
クリームをサンドした、限定のショートケーキです。

〈アンテノール〉

マンゴーのショートケーキ(1個) 525円

そごう横浜店
西武池袋店
限定

アテンダントの
おすすめPOINT!

クリームの中にも
たっぷりのマンゴー。
まさにマンゴー
づくしの一品。



マンゴーをトッピングしたココナッツ風味
のバナナコッタです。

〈鎌倉ニュージャーマン〉

マンゴーのバナナコッタ(1個) 378円

アテンダントの
おすすめPOINT!

マンゴーと
カシスの
組み合わせが、
新鮮な、大人の
味わい。

カシスのきりっとした酸味がマン
ゴーの優しい甘みと合わせて、
絶妙な味わいをつくり出します。

〈銀のぶどう〉

マンゴーカシス(1個) 420円



完熟マンゴーをたっぷり使い、オリジナルレシピで
つくり上げた逸品。濃厚でクリーミーな味わいです。

〈ペニンシュラプティック〉

マンゴープリンSP(1個) 1,260円

アルフォンソマンゴーを贅沢に使用。南国のフル
ーティーな香りとさっぱりとした味わいをお楽しみ
ください。

〈ヨコハマバシャミチアイス+J〉

マンゴーソフトクリーム(1個) 350円



マンゴーを
トッピングした
オリゴ糖ジュレ&パインジュレです。

〈新宿高野〉

marcheマンゴー(1個) 630円

※5月7日(火)からの販売

アテンダントの
おすすめPOINT!

シャーベットのベースで
すっとした口溶け。
後味もスッキリ。



INFORMATION

New Shop 〈ファンドリー〉

FOUNDRY

Respect & Thanks

■ 地下2階=洋菓子売場

100軒以上の契約農家からの厳選
果実を使い、お菓子をクリエイティブする
ファンドリー1号店がそごう横浜店に
オープンいたしました。



※写真はイメージです

5月は、W.マーコットオレンジを使用した
スイーツをメインにお取りそろえます。

〈新宿高野〉

リニューアル1周年記念

■ 地下2階=洋菓子売場

3種類のマンゴーを使用したケーキを
お楽しみいただける
リニューアル1周年記念商品です。



マンゴートルア(1セット、3個入) 1,575円
※5月17日(金)からの販売

横浜・神奈川のスイーツが毎月登場

期間限定出店

■ 地下2階=横浜ホットパティシエコーナー

〈パティスリーミハシ〉

5月1日(水)~20日(月)



1980年の菓
子博で大賞を
取ったミハシの
代表商品です。

湘南ポテト
(1個)
189円

〈横浜シフォン〉

5月21日(火)~27日(月)



香り高いオーガ
ニックオール
グレイを使用。
しっとりふわふわ
な食感です。

紅茶
シフォンケーキ
(直径約12cm)
1,155円

〈ロリアン〉

5月28日(火)~6月3日(月)

ふんわりと焼いたスポンジに、生クリーム
と栗を入れて巻き上げました。

黄金のモンブランロール 999円