

MY SWEETS

二子玉川店

2025年
9・10月
information

初出店



フルーティーキャット

8/28(木)～9/3(水)

生フルーツポンチ

ごろっとフルーツをぎゅっと詰め込んだフルーツ缶。しっかり冷やして果実シロップを炭酸で割るとさらにおいしい。



RISTRETTO & CROISSANT LABORATORIO

9/4(木)～10(水)

クロワッサン・エクレール

クロワッサン・エクレールは、サクサク食感のクロワッサン生地に口どけのよいクリームが贅沢に詰まった一品。生地と濃厚なクリームが絶妙に調和し、一口食べれば至福の時間が広がります。

R
& C
L

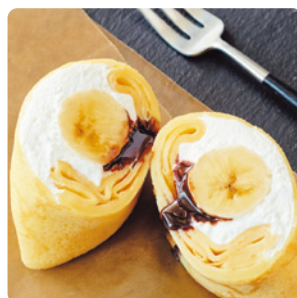


カリヨン

9/11(木)～17(水)

ベルギーワッフル プレーン

一つ一つ丁寧に手焼きで焼き上げた本格ベルギーワッフルです。食べた時に食感が残るミラクルシユガーを使用しております。甘さ控えめのプレーンはホイップクリームと相性が合います。



ラップドクレープ コロット

9/18(木)～10/1(水)

チョコバナナクレープ

もちもち食感の生地と甘さ控えめなクリームにバナナとチョコレートソースをトッピング。一番人気の商品です。

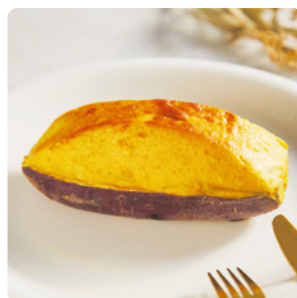


アマリア

10/2(木)～8(水)

アマリアチーズブレン

当店リピート率NO.1の禁断のチーズケーキ! オーストラリア産のナチュラルクリームチーズをレア状態で蒸し焼きにし、上には甘さ控えめのクリームをたっぷり乗せて2層構造に仕上げました。クラッカーに乗せてもおすすめです。



ロイヤルスイーツ

10/9(木)～15(水)

スイートポテト

厳選された素材にこだわりました。さつまいも本来の食感と特製クリームが絶妙なハーモニーを奏でます。【量り売り】

ROYAL SWEETS



ブレッツェリア

10/16(木)～22(水)

バタープレッツェル

プレーンタイプのプレッツェルの中に、発酵バターをフィリングしました。濃厚で味わい深いバターは、少しだけ温めると、とろっととても美味。一番人気商品です。



和菓子処 たちばな

10/23(木)～29(水)

越後団子

越後米をふんだんに使い、素材にこだわり丹念に造り上げ、昔ながらの杵搗き製法でコシのある美味しさをご堪能ください。



初出店



KAIDO books & coffee

10/30(木)～11/5(水)

生スコーン

北海道産の小麦粉に、生クリームとバターをふんだんに練り込むことで、外はサクサク、中は驚くほどしっとり、フワッとした食感のスコーンです。著名人の手土産としても選ばれ、全国各地からご予約頂いております。



お問い合わせ先 二子玉川店

【営業時間】 10:00～22:00 (最終日のみ 20:00 閉店)

【ご連絡先】 050-5443-2843

友だち大募集!

MY SWEETS
LINE 公式アカウント

@879sriva



MY SWEETS
公式ホームページ

<https://mysweets.jp/>

