

MY SWEETS

エトモ長津田店

2025年
5・6月
information



ICHIBIKO (いちびこ)

4/29(火・祝)~5/5(月・祝)

いちごのショートケーキ

ごろっと丸ごといちごをたっぷり使って仕上げたいちびこNo.1人気のショートケーキ。甘さ控えめの生クリームときめ細やかなくちどけの良いポンジ生地が主役のいちごの甘酸っぱさを引き立てます。



初出店



BASQUE CHEESE CAT

(バスクチーズキャット)

5/6(火・祝)~12(月)

バスクチーズケーキ

チーズの種類をかえたり、風味を変えたり8種のバスクチーズケーキをご用意しています。オーストラリア産のクリームチーズとフレッシュクリームをたっぷり使い、口当たりなめらかなとろける食感のバスクチーズケーキを焼き上げました。

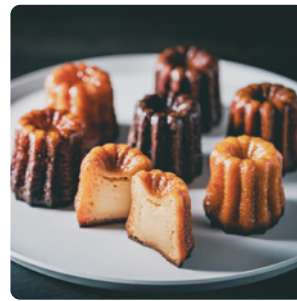


巢鴨とげぬき福寿庵

5/13(火)~19(月)

塩豆大福

おばあちゃんのお原宿から、お餅はコシが強く歯切れよく、あんこは味わい深く、ほどよい塩加減が味の決め手です。巢鴨の味「塩豆大福」をご用意しました。



カヌリッシュ

5/20(火)~26(月)

トラディショナル・カヌレ

由緒正しいカヌレです。カヌレ発祥のフランスポルドーで、フランス産の小麦、砂糖を使用し、人工着色料・保存料・合成甘味料は使用せず、伝統的な製法で丁寧に焼き上げました。



初出店



お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ

5/27(火)~6/2(月)

焼き芋モンブラン生どら焼き

しっとりとしたどら焼きにお芋クリームをたっぷり乗せてその上から焼き芋のモンブランを絞って仕上げに大学芋をトッピングに蓋を被せてボリューム満点な芋どら焼きに。



和菓子処 たちばな

6/3(火)~9(月)

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。



アマリア

6/10(火)~16(月)

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に蒸し焼きにし、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ます。



カサネオ

6/17(火)~23(月)

ミルクレープ はじまり

ミルクレープの生みの親がつくる、「はじまり」のミルクレープ。薄く焼き上げたクレープ生地とオリジナルブレンドクリームを20層に重ねました。驚きのなめらか食感を是非体験してください。



あんまき専門店だるまや

6/24(火)~30(月)

あんまき

こだわりの十勝産小豆を低糖度に炊き上げた、皮はもちりしっとりのだるまや定番商品です。



お問い合わせ先 エトモ長津田店

【営業時間】 10:00~22:00 (最終日のみ 19:00 閉店)

【ご連絡先】 050-5443-2849

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/>

