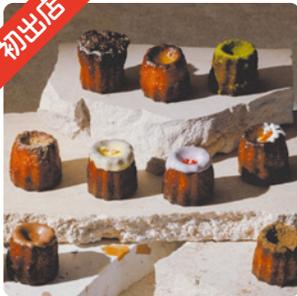


MY SWEETS

イトモ大井町店

2025年
5・6月
information

初出店



FANI'S CANELE

5/5(月・祝)~11(日)

カナレ

外は「カリッ」と中は「モチッ」としたラム酒が香る唯一無二のスイーツです。カナレの種類は全10種類以上!



カサネオ

5/12(月)~18(日)

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。



和菓子処 たちばな

5/19(月)~25(日)

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。



パステル

5/26(月)~6/1(日)

なめらかプリン

とろりなめらか、クリーミーな味わいで長年愛され続けてきたパステル自慢のなめらかプリン。卵黄・生クリーム・カラメルが生み出す、3層の贅沢なおいしさが広がります。



船橋屋

6/2(月)~8(日)

くず餅 中箱

創業1805年 亀戸天神のそばに本店を構えています。くず餅は、乳酸菌が入っており身体に優しい和菓子です。職人が一つ一つ丁寧に弾力をチェックし、モチリと仕上がっております。



代官山 シェ・リュイ

6/9(月)~15(日)

モンブランマロン

フランス産マロンペーストを使用し、ロドけなめらかなバタークリームで仕上げました。



和泉家吉之助

6/16(月)~22(日)

わらび餅

本わらびを使用したとろとろふわふわのわらび餅は、嵯峨野・嵐山にいらっしゃる多くの観光客の方がお口にする、京都を代表する和菓子です。甘さは控えめ、きな粉には砂糖を一切使わず、餅の甘みだけで召し上げて頂く当店のわらび餅。



笑mina Donuts

6/23(月)~29(日)

北海道生ドーナツ「各種」

北海道生ドーナツは水を一切使わずに、北海道牛乳・北海道小麦・北海道生クリームで作ったドーナツです。店名の笑mina(エミナ)とはアイヌ語で「ほほ笑みをあらわします。商品を食べた方が笑顔あふれるように心を込めて作ったドーナツです。」



わっふる日和

6/30(月)~7/6(日)

ゴロっとメロンワッフル

採れたて新鮮なメロンを生クリームと自家炊きカスタードに乗せふわふわしっとりな生地で作りました。



お問い合わせ先 イトモ大井町店

【営業時間】 10:00~22:00 (最終日のみ 19:00 閉店)

【ご連絡先】 050-5443-2846

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/

