

# MY SWEETS

## 渋谷店

2025年  
5・6月  
information

初出店



### サザンメイドドーナツ

5/2(金)～8(木)

#### ティラミスドーナツ

本場テキサスから直輸入した、卵不使用のふわふわ生地に濃厚なマスカルポーネクリームをサンドした人気の一品です。

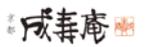


### 成寿庵

5/9(金)～15(木)

#### わらび餅

あっさりとした甘さ控えめのわらび餅。国産わらびを使い、丹波黒豆きな粉をたっぷりとはまじった柔らかな食感のわらび餅です。



初出店



### ROOTH

5/16(金)～22(木)

#### ROOTH 9BOX

ニューヨークで着想を得た『魅惑のケーキドーナツ』。築70年、煉瓦造りのレトロな空間でひとつひとつの工程を丁寧に手作りで仕上げています。素材本来の色鮮やかさと風味を生かしたオリジナルのコーティングソースを使用し、ポップで可愛いヴィジュアルに心ときめくこと間違いなし!! のこだわりを詰め込んだドーナツです。

ROOTH

初出店



### 東京スイーツパーティー

5/23(金)～29(木)

#### ドバイチョコ

世界で話題沸騰、ドバイチョコの元祖フィックス社のレシピを再現、素材を厳選し、フランス産カダイフ、2種類の高級ビスタチオペースト、タヒニ(ごまペースト)をブレンドし、贅沢な一品に仕上げました。



### ちやちや本舗

5/30(金)～6/5(木)

#### とろ生ぶりん 各種

岩手県にある創業50余年の老舗茶屋「堀江茶舗」プロデュース。厳選された岩泉牛乳をたっぷり使用したとろ生ぶりんは岩手S1スイーツフェア2015優勝商品です。一度食べたたらやみつきになる本格派プリンです。

ちやちや本舗



### THE BAUM

6/6(金)～12(木)

#### チーズインザバウム

バウムクーヘンの空洞にチーズ生地を流し込み、じっくり焼き上げたユニークな逸品。さくさくに仕上げたバウムクーヘンと、爽やかなレモンの酸味が効いたまるやかな味わいのバウンドチーズケーキは相性抜群。



初出店



### シュシュクレープ

6/13(金)～19(木)

#### ミルクレープ

手作りで何枚にも重ねたミルクレープは絶品。もちもちのクレープ生地になめらかなクリームです。



### カリヨン

6/20(金)～26(木)

#### 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。



### 笑mina Donuts

6/27(金)～7/3(木)

#### 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。商品を食べた頂い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。



### お問い合わせ先 渋谷店

【営業時間】 10:00～22:00 (最終日のみ 19:00 閉店)  
【ご連絡先】 050-5443-2845

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/

