

MY SWEETS

エトモ中央林間店

2025年
9・10月
information

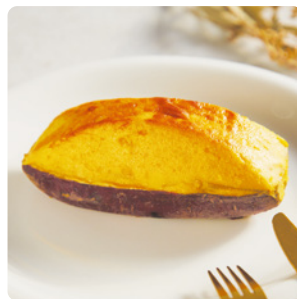


ホワイトベアスイーツ

9/1(月)～7(日)

北海道ミルククリームドーナツ

北海道産ミルクをたっぷり使用したミルククリームと自家製生地が相性ピッタリです。



ロイヤルスイーツ

9/8(月)～14(日)

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



初出店

京都チーズケーキ博物館

9/15(月・祝)～21(日)

カマンベールバスクチーズケーキ

カマンベールチーズをベースに旨味とくちどけにこだわって作り上げたバスクチーズケーキです。クリーミーな口当たりと後引く余韻が印象的です。



和泉家吉之助

9/22(月)～28(日)

わらび餅

本わらびを使用したとろ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がって頂く当店のわらび餅。



toroa

9/29(月)～10/5(日)

とろ生チーズケーキ

おとりよせ大賞2022総合大賞3年連続受賞で殿堂入り。北海道産乳製品への拘りと徹底した温度管理により奇跡のとろ生食感を実現した「とろ生チーズケーキ」は一口、もう一口と止まらなくなる濃厚な味わいです。



マミーズアンスリール

10/6(月)～12(日)

アップルパイ

「子供には安全でおいしいお菓子を食べさせたい。」そんなシンプルな願いを形にした素朴で優しい味わいのアップルパイ。フィリングには信州りんごを使っています。やさしい手作りの味をお楽しみくださいませ。



RISTRETTO & CROISSANT LABORATORIO

10/13(月・祝)～19(日)

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。



サードシュガー

10/20(月)～26(日)

シュークリーム

サクサクした食感の黒ごまを使ったフランスの焼菓子チュイルと、歯応えが楽しいハード型シュー生地に、カスタードと生クリームを合わせたディプロマットクリームをふんだんに使用したシュークリームの専門店。



パステル

10/27(月)～11/2(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。



お問い合わせ先 エトモ中央林間店

【営業時間】 10:00～22:00 (最終日のみ 19:00 閉店)

【ご連絡先】 050-5443-2842

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/>

