

# MY SWEETS

## 渋谷店

2025年  
9・10月  
information

初出店



### メープルハウス

9/5(金)～11(木)

#### まるごといちじくロール

旬の美味しいいちじくだけをまるごと3個包んだ贅沢なロールケーキ。今までのケーキの概念を超えるみずみずしい果物の上品な甘み、それを引き立てるあっさりコクのあるクリームと厳選された材料で作ったふんわりやわらかいスポンジケーキが絶妙なバランスの贅沢なロールケーキです。

Maple House

初出店



### ガレットマニア

9/12(金)～18(木)

#### ガレットフロランタン

フランスで修行を積んだパティシエが手がけた、ガレットブルトノヌ×フロランタンの進化系ガレット。バター香る厚焼き生地、キャラメルで絡めたアーモンドを重ねた、贅沢で食べ応えのある一品です。

ガレットマニア  
GALETTE MANIA

初出店



### ソモンバック

9/26(金)～10/2(木)

#### ソモンバックカヌレ

しっかりとした甘さの中に花畑にいるような匂いがほんのり香り、癖のない爽やかな味がするキルギスのハチミツを使用したカヌレです。

ソモンバックの店



### カリヨン

9/19(金)～25(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ュ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。

Carillon



### 和泉家吉之助

10/3(金)～9(木)

#### 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がって頂く当店のわらび餅。

和泉家  
吉之助



### アマリア

10/10(金)～16(木)

#### アマリアチーズプレーン

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。



### ブレッツェリア

10/17(金)～23(木)

#### 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、とろっとしてとても美味。一番人気商品です。

Brezzeria  
プレッツェリア



### BASQUE CHEESE CAT

(バスチーズキャット)

10/24(金)～30(木)

#### 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。



初出店



### 紗ノ音

10/31(金)～11/6(木)

#### カミノカワモンブラン

栃木の茅屋が作る、手絞りのふわっとした細絞り生モンブランです。季節のフレーバーも用意していますのでお好みの味を探してみてください。

紗ノ音

### 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/>

