

MY SWEETS

二子玉川店

2025年
11・12月
information



初出店



KAIDO books&coffee

10/30(木)～11/5(水)

生スコーン

北海道産の小麦粉に、生クリームとバターをふんだんに練り込むことで、外はサクサク、中は驚くほどしっとり、フワツとした食感のスコーンです。著名人の手土産としても選ばれ、全国各地からご予約頂いております。



kohina

11/6(木)～12(水)

ふわとろ生シフォンケーキ

新食感のふわとろ生シフォンケーキ! 独自配合で作上げたシフォンケーキは口の中で消えてしまうような食感になっております。



ちゃちゃちゃ本舗

11/13(木)～19(水)

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。一度食べたらやみつきになる本格派プリンです。

ちゃちゃちゃ本舗



クリームパイのあさの

11/20(木)～26(水)

ブリュレクリームパイ(全6種)

大阪の人気パティシエ「あさの」氏が手掛けたこだわりの本格ブリュレクリームパイ。パリッと香ばしく焼き上げたパイの中には贅沢な口どけのなめらかな自家製クリームがたっぷり。“サクサク”と“とろとろ”の黄金比から生まれる極楽食感と食べるほどに溢れ出す至福の味わい。クリームパイの究極形ともいえる珠玉の逸品。



マックススイーツ

11/27(木)～12/3(水)

キャラメルブリュレミルフィーユ

表面をキャラメリゼしたミルフィーユ仕立てのパイ生地と間に挟んだ特製カスタードクリームがベストマッチ。



サードシュガー

12/4(木)～10(水)

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ド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。



マミーズアンスリール

12/11(木)～17(水)

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。



Merry Christmas



あさぎり牛乳

12/18(木)～25(木)

ザ・ミルクロール

あさぎり牛乳の美味しさがぎゅっと詰まったミルククリームを、あさぎり牛乳入りのふんわりなめらかなスポンジで包んだミルクロールケーキです。



初出店



辻利兵衛本店

12/26(金)～1/7(水)

宇治有機抹茶入大福

クリームと北海道小豆の生餡から炊いた黒糖餡を、やわらかい羽二重餅で包み込み、挽きたての有機抹茶をふんだんにまぶした上品で大変贅沢な四層仕上げの大福です。風雅な薫りたたよう本格派を、ぜひともご賞味ください。



お問い合わせ先 二子玉川店

【営業時間】 10:00～22:00 (最終日のみ 20:00 閉店)

【ご連絡先】 050-5443-2843

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/>

