

# MY SWEETS

## 渋谷店

2026年  
3・4月  
information

初出店



### WAFFLE HOLIC

2/27(金)～3/5(木)

#### クロワッサンワッフル

ワッフルの本場ベルギーで製造されたワッフルを中心に、様々なワッフルを販売する専門店です。本場ベルギーのワッフルだけではなく、進化系ワッフル、クリームをサンドしたワッフルなど、色々なワッフルを選ぶ楽しさを提供します。



### toroa

3/6(金)～12(木)

#### 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。



### 和菓子処 たちばな

3/13(金)～19(木)

#### 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、昔ながらの杵搦き製法でコシのある美味しさをご堪能ください。



### 横浜クレープサンドウィッチクレッツ

3/20(金・祝)～26(木)

#### また食べたくなるバナナクレッツ

旬のフルーツ、クレープにのせて。全国各地のフレッシュな「旬のフルーツ」、その美味しさを引き立たせる「さっぱりクリーム」、「上質な小麦」によるしっとりクレープ、それぞれの食感と絶妙なバランスをぜひお楽しみください。



### 旬果瞬菓 共楽堂

3/27(金)～4/2(木)

#### 和栗のモンブラン大福

あんこと生クリームが入ったモチモチの大福に、洋酒を効かせた大人のモンブランクリームをたっぷりつけました。



### THE BAGEL STAND

4/3(金)～9(木)

#### プレーンベーグル

ベーグルの本場ニューヨークの伝統的な製法で作られたベーグルを直輸入した、ベーグル専門店です。長時間発酵させ、薪窯で焼き上げることで、独特のもちもち食感を実現させました。



### 旬果瞬菓 共楽堂

4/10(金)～16(木)

#### 大いちご大福

福岡県産のあまおうを贅沢に使用したインパクト抜群のいちご大福です。甘さ控えめなこしあんとの相性も絶妙です。



### わっふる日和

4/17(金)～23(木)

#### 生いちごワッフル

王道カスタード×生クリームに新鮮なもぎたてのいちごを乗せ、しっとりふわふわワッフル生地です。



### 代官山 シェ・リュイ

4/24(金)～30(木)

#### モンブランマロン

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



### 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/

