

Sweets Shinjukuku. 知って美味しいこだわりスイーツ

グルメな街、新宿はスイーツも絶品ぞろい。
洋菓子から和菓子、アジア系まで
さまざまなスイーツを楽しめます。

B
A
U
M
K
U
C
H
E
N

ふんわり感を追求
アニバウム
1,620円

アニバウム
ANNIBAUM

卵白と卵黄を混ぜてかくはんするなど、手間ひまをかけて焼き上げたバウムクーヘン。ふんわりとした食感と素材を生かした味わいで、唯一無二のおいしさに。

Point-1
素材は、卵、小麦粉、砂糖、バターのみ。契約農家から調達したものを使用

Point-2
納得がいくまで研究した焼き加減

Point-3
チョコやナッツをかけた“デコバウム”もあります

ココがこだわり！
余計な素材は使わない

その他のスイーツは隣のアニバーサリー(Anniversary)早稲田店へ

新宿区早稲田鶴巻町519
☎03-6233-8950
営業10:00~19:00 休月
MAP P.16-17 D-2

神楽坂

奥深いチョコの魅力にうっとり
タルトショコラ
600円

パティスリー カーヴァンソン
PATISSERIE K. VINCENT

チョコレートを練り込んだ生地、2層のチョコレートソースを流し込んだタルト。濃厚なのに、後味はすっきり。チョコレート好きもうなる、上品で奥深い逸品です。

Point-1
使用するチョコレートソースはすべて手作り

Point-2
フランス製のチョコレート7種をブレンド

Point-3
生地には、フランス産によく似た北海道産の発酵バターと小麦粉を使用

ココがこだわり！
その日販売する分だけつくる

新宿区筑土八幡町1-2
☎03-5228-3931
営業日はホームページをご確認ください。
MAP P.14-15 C-1

T
A
R
T
E

A
N
M
I
T
S
U

1種ずつ丁寧に作る
クリーム白玉あんみつ
648円

寒天工房 讃岐屋
KANTEN KOBO SANUKIYA

しっかりとした弾力と金色っぽい色が特徴の寒天に、もち粉だけで作る求肥もちなど、一つひとつの素材が丁寧に仕上げられています。季節限定のあんみつも人気。

Point-1
寒天は、伊豆の天草を使用し、圧力製法で作ります

Point-2
あんこは北海道十勝産の小豆を、豆は富良野産のえんどう豆を使用

Point-3
求肥もちも、もち粉のみで作るからモチモチ

ココがこだわり！
手間ひまかけて丁寧に

新宿区高田馬場3-46-11
☎03-5489-5489
営業テイクアウト 11:00~17:00
イトイン 12:00~16:30 休水
MAP P.18-19 C-4

新宿

旬の果物を堪能できる
フルーツパフェ
1,404円

タカノフルーツパーラー
TAKANO FRUIT PARLOR

その時期に一番おいしい果物をふんだんに盛り付けたパフェ。なかでも、マスクメロンのおいしさは格別。ジュシーな甘さをお楽しみください。

Point-1
旬の果物にアイスクリーム、底にはコアントローゼリーを盛り付け

Point-2
果物が最もおいしく見えるカットで

Point-3
フルーツを盛るのにふさわしい角度と深さのオリジナルグラスを使用

ココがこだわり！
味も見た目も楽しめるパフェに

新宿区新宿3-26-11
新宿高野本店ビル 5F
☎03-5368-5147
営業11:00~21:00 休不定休
MAP P.10-11 C-3

P
A
R
F
A
I
T

C
A
K
E

イチゴを引き立てる味わいの
ショートケーキ
490円

カフェミクニズ
CAFE MIKUNIZ

人気レストランが手掛けるカフェ。可能な限り東京都産の素材を使って作るケーキは、通年いただけるショートケーキのほか、季節限定のものまで多彩にそろっています。

Point-1
手に入るときはなるべく東京都産のイチゴを使用

Point-2
生クリームも、イチゴのおいさを邪魔しない味になるよう調整

Point-3
軽いくちどけのスポンジで、イチゴの酸味を活かします

ココがこだわり！
東京都産の果物をおいしく提供する

新宿区若葉1-18-6 ☎03-3351-3921
営業火~土 11:30~18:00・日 11:30~16:00 休月
MAP P.12-13 D-4

新宿

現地の味を楽しめる
芋圓豆花
780円

騷豆花
SAO DOU HUA

豆乳で作る台湾のスイーツ、豆花。素材、製法も現地のまま。ピーナツ入り、季節の果物入りの豆花も楽しめます。日本人はもちろん中華圏の方のリピーターも多数！

Point-1
毎朝、8坪の大豆から豆乳を作っています

Point-2
大豆を絞る機械は、台湾から輸入

Point-3
パティシエが現地で数カ月修業して学んだ味、製法です

ココがこだわり！
本場の味とことん追求

新宿区西新宿1-1-3 新宿ミロード7F
☎03-3349-5828 営業11:00~23:00 休無休
MAP P.10-11 C-3

D
O
U
H
U
A