

おいしいドーナッツが食べた〜い!

今回は、上海にあるおいしいドーナッツを大調査。パン屋さんの懐かしいタイプからザ・アメリカンな本格派まで、色々なドーナッツをほおぼっちゃおう!

BANOFFEE DONUT
(バナナコーヒークリームドーナッツ)
26元

CHOCOLATE BAR DONUT
32元

GLAZED DONUT
18元

Sloppy Gin
濃厚さとボリュームのダブルパンチ

ずっしり生地とヌガーのココが堪らない!

日本柚子甜甜圈
29元

開心果甜甜圈
(ピスタチオドーナッツ)
26元

WMIX BAKERY
揚げドーナッツで気分あげあげ

甘い生地の中に爽やかクリームがイン

Sloppy Gin
住 延平路425号
1楼104号
☎ 180-4996-6504
🕒 10時~19時



本格ドーナッツをがぶり
7号線「昌平路」と14号線「武寧路」の間にあるドーナッツ「デニッシュ専門店」Sloppy Gin。雑多に積まれた大きなドーナッツがアメリカンな雰囲気、店頭でポーズを取る若者が絶えない。
飾り気のないボリュームなドーナッツは、「チョコレートバー」(写真②) (32元)、「グレーズド」(写真③) (18元)、「バナナコーヒークリーム」(写真①) (26元)の3種類。どれもトッピングやソースが濃厚で、しっかりと厚みのあるドーナッツ生地には負けない存在感を放つ。キリッとしたブラックコーヒーと楽しんで。

WMIX BAKERY
住 昭化路666号
B-L1-05
☎ 135-6443-7475
🕒 8時半~21時



まんまる揚げドーナッツ
3・4号線「延安西路」駅すぐの商業施設にあるベーカリー「WMIX」。店周辺には焼きたてパンの香ばしい匂いが漂う。
同店のドーナッツは揚げドーナッツタイプ。じわりじわりとした砂糖がまぶされた黄金色の丸いドーナッツは、まさにパン屋さんが作るドーナッツという感じ。中には甘さ控えめのクリームがたっぷり詰まっております、見た目とは裏腹にペロリと1個いけてしまう。
同店のドーナッツは毎日11時半に揚げあがるそうなのでご注意ください。味はほかにバラ味もあり。

多拿滋
(ドーナッツ)
6元

サクふわ、朝ごはんにピッタリの味

草莓多拿滋
(イチゴドーナッツ)
32元/2個

85度C
コスバ抜群、老舗の看板商品

85度C
住 天山路762路
巴黎春天1階
☎ 189-6480-5080
🕒 7時~22時



長年変わらぬ人気と価格
2007年に開業、変わらぬ人気を誇る中国台湾のベーカリー「85度C」。リーズナブルなラインナップと、クセになる甘さのコーヒースペシャル。
同店の「多拿滋(ドーナッツ)」は6元という安さながらも、安定したおいしさが長年愛され、来店客のプレートに必ず1つは乗っている人気商品。サクリと揚げられ、砂糖がかけられたドーナッツはふんわりと軽い食感で、誰でも食べやすいザバースックな味だ。3個で14元、5個で20元とまとめ買いするとさらにお得。季節限定のトッピングも子どもが喜びデザインで◎。

香梨甜甜圈
(ナシのドーナッツ)
28元

柿子甜甜圈
(カキのドーナッツ)
28元

南瓜甜甜圈
(カボチャのドーナッツ)
28元

見た目も味も美しいホテルスイーツ

ザ・ポートマンズ・リッツカールトン
見目麗しく、上品なホテルの味

波特曼餐厅
住 南京西路1376号
ザ・ポートマンズ・リッツカールトン1階
☎ 6279-7166
🕒 8時~22時



ホテルスイーツをどうぞ
「上海商城」にあるホテル「リッツカールトン」入口すぐのスイーツコーナーで売られている穴がないドーナッツ。
同ホテルのドーナッツは、ナシやカキといったフルーツが使われているのが特徴。ふんわりとやさしい口当たりの生地の中には爽やかなフルーツクリームと、ドーナッツによってはフルーツ自体が入っており、見た目も味もスイーツ級。さらにアプリ「大衆点評」では「コーヒースーツ」で20元の限定セットが登場。4つ購入だと78元と、コスバ面でも優秀だ。味はほかにライチとユズがある。