

MY SWEETS

テラスモール湘南店

2025年
3・4月
information



カリヨン

3/3(月)～9(日)

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ユ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。



Butters

3/10(月)～16(日)

Butter Sandwich

北海道産のバターを使用し、ホロっとした食感に焼き上げたサブレにバタークリームをサンドしました。どこから食べてもバターの香りが口いっぱいに広がる贅沢なバターサンドウィッチです。



菓子処 まつだ屋

3/17(月)～23(日)

莓大福串

カラフルなかわいい見た目の莓大福串です。いろんなフレーバーがあるのでお好みの味を見つけてみてください。



CHEESE DEVIL

3/24(月)～30(日)

レアチーズケーキ

素材にこだわった北海道産生乳のクリームチーズと生クリームを使用し、口だけのよいクリーミーな味わいは軽く1個食べられてしまいます。イタリア産のレモンを使用し爽やかな後味です。



KEN'S CAFE TOKYO

3/31(月)～4/6(日)

特撰ガトーショコラ

「接待の手土産コレクション2年連続特選」食ペロク「全国チョコレート店ランキング8年連続1位」「スイーツ百名店5年連続受賞」の数々を受賞し、多数のタレントやメディアに取り上げられた東京・新宿御苑の大人気スイーツ「特撰ガトーショコラ」を期間限定・数量限定生産で販売いたします。

(小麦粉不使用、グルテンフリー)



和菓子処 たちばな

4/7(月)～13(日)

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、昔ながらの杵搗き製法でコシのある美味しさをご堪能ください。



プリン本舗

4/14(月)～20(日)

侍のプリン

甘さ控えめのプリンを引き立てるのは、秘伝のほろ苦カラメル。絶妙なバランスが生み出すスッカリとした味わいは、男性もとりこにする美味しさです。

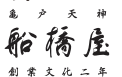


船橋屋

4/21(月)～27(日)

くず餅 中箱

創業1805年 亀戸天神のそばに本店を構えています。くず餅は、乳酸菌が入っており身体に優しい和菓子です。職人が一つ一つ丁寧に弾力をチェックし、モチリと仕上がっております。



The Bagel Stand

4/28(月)～5/4(日・祝)

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。



お問い合わせ先 **テラスモール湘南店**

【営業時間】 10:00～21:00

【ご連絡先】 080-3918-5216

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/>

