

MY

SWEETS

テラスモール湘南店

2025年
9・10月
information



カサネオ

8/25(月)～31(日)

ミルクレープ はじまり

ミルクレープの生みの親がつくる、「はじまり」のミルクレープ。薄く焼き上げたクレープ生地とオリジナルブレンドクリームを20層に重ねました。驚きのなめらか食感を是非体験してください。



マックススイーツ

9/1(月)～7(日)

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。



一久

9/8(月)～14(日)

からいも餅

蒸したさつまいもと餅米を練り合わせ、甘さ控え目の粒あんを包んだ南九州の郷土料理です。さつまいもの甘味と砂糖不使用のきな粉が織りなすどこか懐かしい味をぜひご賞味ください。



The Bagle Stand

9/15(月・祝)～21(日)

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。

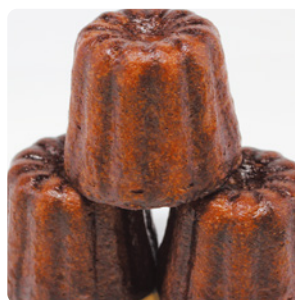


あさぎり牛乳

9/22(月)～10/5(日)

あさぎり高原プリン

「あさぎり牛乳」と朝霧高原の卵「福が、きた」を使った卵のkokが特徴の特製ミルクプリン。朝霧高原の自然が育んだミルクのおいしさを存分に味わえる逸品です。



ソヌンベック

10/6(月)～12(日)

ソヌンベックカヌレ

しっかりとした甘さの中に花畑にいるような匂いがほんのり香り、癖のない爽やかな味がするギスギスのハチミツを使用したカヌレです。



和菓子処 たちばな

10/13(月・祝)～19(日)

越後団子

越後米をふだんに使い、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。



OIMO

10/20(月)～26(日)

生スイーツポテト

クリーミー食感の生スイーツポテト。さつまいもペーストの下には256層でバターの香り豊かなパイ生地を敷くことで、サクサクとした食感とのコントラストを生み出しています。毎日ひとつずつ丁寧に手作りしています。



クリームパイのあさの

10/27(月)～11/2(日)

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。



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/>

