

MY SWEETS

マークイズ葛飾かなまち店

2025年
11・12月
information



ベリーココ

10/22(水)～28(火)

フレール

オーナーの実家、山梨の農園から直送されたフルーツをふんだんに使用した商品です！

Berry
COCO
ベリーココ

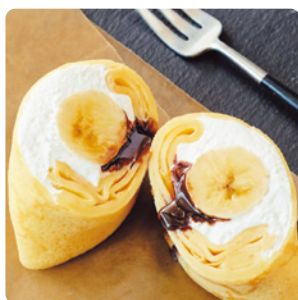


カリヨン

10/29(水)～11/4(火)

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。



ラップドクレープ コロット

11/5(水)～18(火)

チョコバナナクレープ

甘さ控えめもちもち食感のミニクレープです。お子さまからご年配の方まで、みなさまにおいしく食べていただけるミニクレープを心をこめてお作りしております。

もちもち食感



あさぎり牛乳

11/19(水)～25(火)

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。



和泉家吉之助

11/26(水)～12/2(火)

わらび餅

本わらびを使用したとろとろふわふわのわらび餅は、嵯峨野・嵐山にいらっしゃる多くの観光客の方がお口にすると、京都を代表する和菓子です。甘さは控えめ、きな粉には砂糖を一切使わず、餅の甘みだけで召し上がって頂く当店のわらび餅。



ガトーよこはま

12/3(水)～9(火)

よこはまチーズケーキ

極上のクリームチーズと厳選された卵を使い、手間ひまかけて1つ1つ手作りで焼き上げました。こっくりとした食感の中に上品なこくともろやささが広がり、後味は不思議なほどさっぱり。本物志向のケーキ通にはたまらない逸品です。



トルテ

12/10(水)～16(火)

スコーン

サクサク、しっとり。至福のスコーン。焼き立ての香ばしさとバターが香る豊かな風味が6種類。お好みの味（プレーン、チョコチップ・ヘーゼルナッツ、イチジク、ブラックココア、レモン、黒糖クルミ）をお選びください。



Merry Christmas



ソヌンベックの店

12/17(水)～25(木)

Fluffy(フロフフィー)

冷たいまま食べるのも美味しい。また常温に戻った時にチーズの芳醇さが出てくるのがオススメです。キルギスのハチミツを使用したカヌレも販売しております。



販売期間12/24～12/25(各日5個限定)



旬果瞬菓 共楽堂

12/26(金)～1/6(火)

和栗のモンブラン大福

あんこと生クリームの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のせました。



お問い合わせ先 **マークイズ葛飾かなまち店**

【営業時間】 10:00～21:00

【ご連絡先】 080-4169-8626

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/>

