

# MY SWEETS

マークイズ葛飾かなまち店

2026年  
3・4月  
information



## エファール河村屋

3/4(水)～10(火)

### 板橋プリン

奥久慈卵と地養卵をブレンドして作る贅沢でとても上品な味のプリンに仕上げています。



## THE BAGEL STAND

3/11(水)～17(火)

### 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。



## 旬果瞬菓 共楽堂

3/18(水)～24(火)

### 大いちご大福

福岡県産のあまおうを贅沢に使用したインパクト抜群のいちご大福です。甘さ控えめなこしあんとの相性も絶妙です。

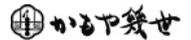


## かもや幾世

3/25(水)～31(火)

### みたらしだんご

厳選された国産米粉を杵で搗くことにより、口当たりが滑らかでコシのある歯切れの良いおだんごに仕上げました。そのおだんごに「味」・「艶」・「香」にこだわった琥珀色に輝くみたらしのタレを掛けました。



## マミーズアンスリール

4/1(水)～7(火)

### アップルパイ

「子供には安全でおいしいお菓子を食べさせたい。」そんなシンプルな願いを形にした素朴で優しい味わいのアップルパイ。フィリングには信州りんごを使用しています。やさしい手作りの味をお楽しみくださいませ。



## ICHIGO ICHIE

4/8(水)～14(火)

### 苺シュークリーム

サクッと焼き上げたサクサクの歯応えのクッキーシュー生地の中にフレッシュな苺と、自家製のなめらかなカスタードクリームと濃厚な生クリームの2層のクリームをたっぷりサンド。毎とクリームが織りなす甘酸っぱいハーモニーをご堪能ください。



## WAFFLE HOLIC

4/15(水)～21(火)

### クロワッサンワッフル

ワッフルの本場ベルギーで製造されたワッフルを中心に、様々なワッフルを販売する専門店です。本場ベルギーのワッフルだけではなく、進化系ワッフル、クリームをサンドしたワッフルなど、色々なワッフルを選ぶ楽しさを提供します。



## ガトーよこはま

4/22(水)～28(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。こってりとした食感の中に上品なこくとまるやささが広がり、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。



## マックススイーツ

4/29(水・祝)～5/5(火・祝)

### 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。



## 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/>

