

MEAL AND LIFE IN SHONAN

TERRACE MALL TABLE

2021 SPRING + SUMMER #09

SWEETS & DELICA



TERRACE MALL SHONAN

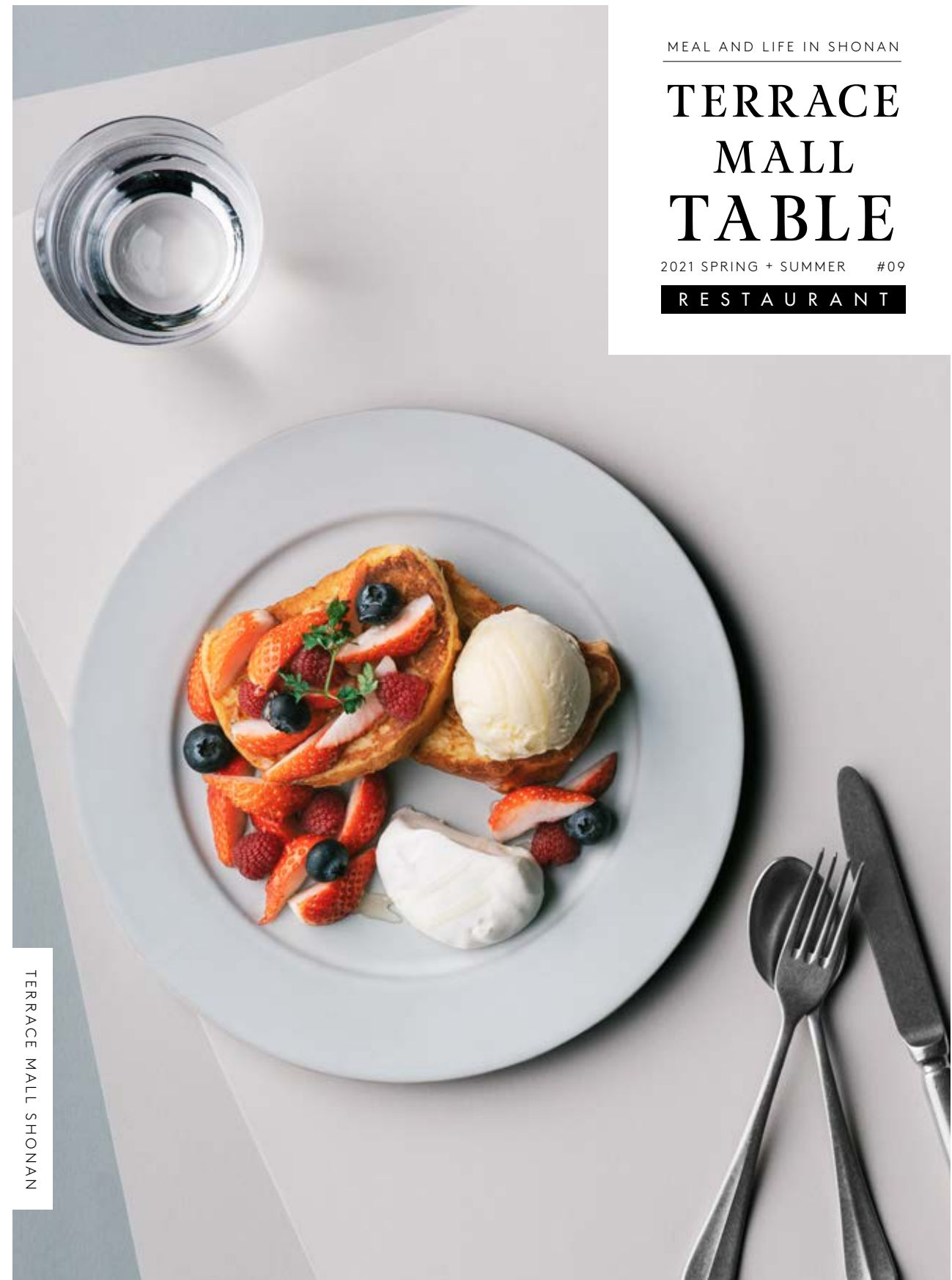
*この冊子は抗菌ニス加工をしています。詳細は P12 へ

MEAL AND LIFE IN SHONAN

TERRACE MALL TABLE

2021 SPRING + SUMMER #09

RESTAURANT



TERRACE MALL SHONAN

*この冊子は抗菌ニス加工をしています。詳細は P12 へ



TERRACE MALL SHONAN 10YEARS ANNIVERSARY



1.4.6.8. 鵜沼の本店は、フレンチを軸にスイーツまですべて1日1組限定のオーダーメイドスタイル
2.3.5.7. 閑静な住宅街の一軒家レストラン。季節によって表情を変えるお庭を眺めるのも楽しい
9. テラスモール湘南で提供する鵜沼ぶりんソフト〜濃厚みるく〜550円(税込)



リレー連載! 地元のおいしさをつなぐ職人たちのバトン

PASS THE BATON TERRACE MALL



湘南だから出会えた、地元素材と地元愛たっぷりのおもてなし

ほのかな塩気を感じるソフトクリーム、食べ進めるとやさしい甘さのミルクプリンが隠れているという"鵜沼ぶりんソフト〜濃厚みるく〜"。テラスモール湘南のオープンから10年間、地元の人々にずっと愛され続ける。この看板スイーツを提供しているのがKUGENUMA SHIMIZU。

テラスモール湘南内に2店舗ほか、銀座にも店舗を構えるスイーツ専門店。

そのルーツは店名の通り、湘南の高級住宅地として名高い鵜沼にあるKUGENUMA SHIMIZU本店。完全予約制のフレンチレストランとして知られている。

帝国ホテルで修業後に、Jリーグでプロサッカー選手として活躍。その後、再び料理を極めるためその道へ戻る。そんな異色の経歴を持つオーナーシェフの清水克則さんによる料理は、オープンの2007年から鵜沼を中心に人気を集めている。

「東京や横浜で料理人として歩んできましたが、もっとのんびりとやりたいな...」と思ったとき辿り着いたのが、妻の地元辻堂から近く、よく訪れる鵜沼でした。山も海もある、のんびりした空気感に惹かれたんです」

完全予約制、1日1組限定。そして、グランドメニューを設定していないため、訪れるたびに一期一会の味との出会いがある。

「以前はグランドメニューがありました。新鮮な食材が豊富で手に入れやすい土地なので、今はお客様のリクエストに合わせたオーダーメイドのスタイルです。また魚介類の仕入れは江の島の片瀬漁港に直接行って買い付けるなど、自分の目で見て選んだものだけを使い、素材の質にもこだわっています」

空間作りは奥様のひとみさんが手がけ、季節や時間帯によって選ぶ音楽、漂う香り、空間を彩る花々まで、徹底したホスピタリティ。過ごすひとときすべてに、おもてなしの精神が宿っている。

「チェーン展開する店ではないからこそ、湘南の素材を使い、それぞれのお客様に合うおいしさを提供したいですね。本店の料理や、テラスモール湘南のスイーツを食べて、驚きや新しい発見をしてもらえるのが喜びです」

実は、テラスモール湘南で味わえる"鵜沼ぶりん"も、もともとは本店で提供されていた人気の逸品。ソフトクリームにほのかに感じる塩気理由は、江の島の海水で作った塩がほんの少しだけ使われているためだそう。

のんびりとした空気の流れる湘南のなかで、常に進化するKUGENUMA SHIMIZUの味とお客様ファーストのおもてなし。10年後にはどんな新しい驚きや発見をくれるのだろうと、まだ見ぬ未来にも期待が膨らむ。

PASS THE BATON TERRACE MALL 01



3F 潮風キッチン

KUGENUMA SHIMIZU

TEL: 86-7337

江の島の塩を使ったソフトクリームや、塩ミルクをベースにした湘南バナナジュースなど、湘南の素材を使った和スイーツやドリンクが並ぶ。本店でも愛される写真9のぶりんもこちらで味わえる

> 次にバトンを渡すのは...
「そばと野菜 鎌倉峰本 芳露庵」です



記憶に残る地元の恵みをいただく。

生しらすづくし御膳 1,738円 (税込)

湘南名物、生しらすをふんだんに使用した大満足の御膳。なかでも、その日の朝に水揚げされた新鮮なものだけを使った生しらす丼の、プリプリ食感と甘さは必食。かき揚げや茶碗蒸しなど湘南の海の幸を堪能して。

BUZZ WORD!

#江ノ島
#生しらす
#とびっちょ

3F しらす間屋 とびっちょ
潮風キッチン

TEL: 38-3188



SHONAN FOOD



肉とろろごぼ天うどん 1,265円 (税込)

コシがありながらのと越しのよいうどんはうまみが凝縮した関西風の出汁でさっぱりいただける。甘辛く煮込んだ肉に、トロロやゴボウ天などトッピングもボリュームミーなテラスモール湘南店限定。

BUZZ WORD!

#麺スタグラム
#肉うどん
#ぶっかけうどん

3F 里のうどん

潮風キッチン

TEL: 52-4400



結いサラダそば 1,080円 (税込)

東北復興を応援し、岩手県産の野菜を使ったサラダ仕立てそば。挽きぐるみを使った香りや風味豊かなそばは、テラスモール湘南店専用に開発。バジルソース、ごまドレッシングとの相性も抜群。

BUZZ WORD!

#野菜たっぷり
#サラダランチ
#そば好き

3F そばと野菜 鎌倉峰本 芳露庵

潮風キッチン

TEL: 86-7313



*湘南フード*とは、地元産はうまいの考えのもと神奈川県産の食材を使用したメニューです



*湘南フードプレミアム*とは、地元湘南地域産のおいしい食材を使用したメニューです



*ここだけメニュー*とは、テラスモール湘南限定で提供しているメニューです

湘南エリアとは、二宮町、大磯町、平塚市、茅ヶ崎市、寒川町、藤沢市、鎌倉市、逗子市、葉山町としています



鎌倉山ごはん 天然ぶりの照り焼き 赤身肉ローストビーフ 1,650円 (税込)

やわらかな赤身肉のローストビーフが人気の名店が手がける、農家直送の三浦野菜たっぷりのヘルシーサラダセット。生姜が効いた天然ぶりの照り焼き入りごはんも、甘さと爽やかさが好バランス。

BUZZ WORD!

#ローストビーフ
#肉スタグラム
#ケトジェニック

3F ローストビーフの店 鎌倉山

潮風キッチン

TEL: 90-5607



フルーツパラダイス 湘南はちみつ&生クリーム 680円 (税込)

もっちりとした生地できると巻いた、濃厚な生クリームと5種類のフルーツのクレープ。仕上げには東辻堂産"中野養蜂園"のはちみつをプラス。口だけのよさと深いコクを味わって。

BUZZ WORD!

#クレープ
#カフェ活
#はちみつ

3F プレンティーズ クレープ

潮風キッチン

TEL: 86-7331



テラス席

テイクアウト

ベビーカー可

キッズチェア

キッズメニュー

禁煙

* 本冊子に掲載している商品、価格は2021年3月1日時点のものです。

* 掲載内容は予告なく変更になる場合があります。 * 藤沢市の市外局番は、「0466」です。 * 表示価格(税込)は店内でお食事をされた場合の金額です。

湘南の初夏は、なぜか辛いものが恋しくなる。



- 共通アイコン
- ターメリック

ブラックペッパー

コリアンダー

クミン

唐辛子

チリペッパー

豆板醤

コチュジャン

シーフードカレー 1,540円 (税込)
白ワイン 605円 (税込)

甘みが出るまでじっくりと炒めた野菜とスパイスで煮込んだルーには、エビやムール貝、アサリなどの出汁の風味も利いている。後からくるピリッとしたスパイシー感はワインにも合う大人の味。

4F マルゲリータ キッチン
レストラン

TEL: 52-6627

- SPICY FOOD
-
- ターメリック
-
- コリアンダー
-
- クミン
-
- チリペッパー



SPICY FOOD



牛肉と唐辛子炒めセット 1,380円 (税込)

湘南産ピーマンやパプリカ、玉ネギなどの野菜と、一度揚げることでジューシーさをとじ込めた牛肉には、唐辛子ベースのタレがよくからんでいる。ひと口目から、ジワリと汗が出てくるスパイシーな1品。

販売期間：3月15日(月)～9月30日(木)

3F 梅蘭
潮風キッチン

TEL: 86-7366

- SPICY FOOD
-
- 唐辛子
-
- ブラックペッパー
-
- 豆板醤



メキシコ風サラダ 1,210円 (税込)

トマトやレタスの上にスパイシーな挽き肉、トルティヤチップスをON。パクチーなど香味野菜とスパイスの香りが食欲をそそる。多彩なスパイスが混じり合い、ひと口ごとに異なる味が楽しめる。

4F GARLIC JO'S
レストラン

TEL: 53-8315

- SPICY FOOD
-
- チリペッパー
-
- ブラックペッパー
-
- クミン
-
- コリアンダー



ビビン麺 858円 (税込)

辛めの白菜キムチに、深みのあるコチュジャンの甘辛ダレがからんだ冷たいビビン麺は、暑い日に食べたくなるメニュー。トッピングのキュウリや鶏肉、卵とキムチをお供にまろやかさを味わうのもおすすめ。

3F 石焼ビビンパの店 李家 むっとり
潮風キッチン

TEL: 38-3137

- SPICY FOOD
-
- 唐辛子
-
- コチュジャン



ブラックアングスのカルビ焼肉グリルチーズサンドセット
(サラダ・ポテト・ドリンクバーセット) 1,419円 (税込)

コチュジャンで漬け込んで焼いた、甘辛いブラックアングス牛のカルビと、とろりチーズを小麦の風味広がる全粒粉パンでサンド。しゃきしゃきレタスと一緒にさっぱりと召し上られ。

4F バケット
レストラン

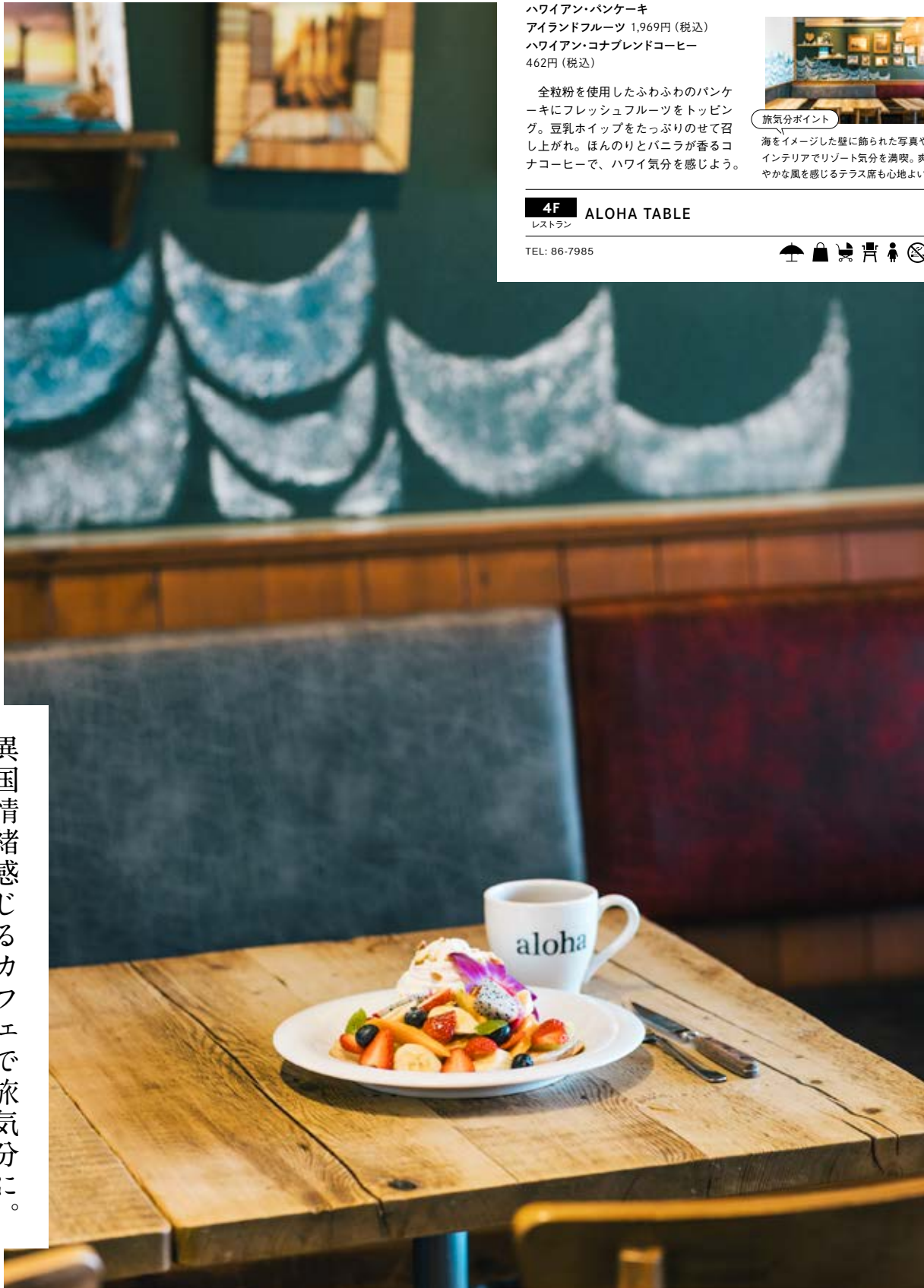
TEL: 38-1638

- SPICY FOOD
-
- コチュジャン



* 本冊子に掲載している商品、価格は2021年3月1日時点のものです。

* 掲載内容は予告なく変更になる場合があります。 * 藤沢市の市外局番は、「0466」です。 * 表示価格(税込)は店内でお食事をされた場合の金額です。



ハワイアン・パンケーキ
アイランドフルーツ 1,969円(税込)
ハワイアン・コナブレンドコーヒー
462円(税込)

全粒粉を使用したふわふわのパンケーキにフレッシュフルーツをトッピング。豆乳ホイップをたっぷりのせて召し上がれ。ほんのりとバニラが香るコナコーヒーで、ハワイ気分を感じよう。



旅気分ポイント

海をイメージした壁に飾られた写真や、インテリアでリゾート気分を満喫。爽やかな風を感じるテラス席も心地よい

4F ALOHA TABLE
レストラン

TEL: 86-7985



SHONAN CAFE TIME



アフタヌーンティーセット 1,584円(税込)

いちばん人気のホームメイドショートケーキをはじめ、8種のスイーツから3品を選べるセット。季節の紅茶など好みの飲み物と合わせて、ティータイムを満喫して。14時〜提供。



旅気分ポイント

ヨーロッパのようなティータイムを楽しむなら、室内ながら開放感あふれる空間で。壁色や照明などが雰囲気抜群

1F アフタヌーンティー・ティールーム

TEL: 54-9670



セムラ 330円(税込)
スーホルムラテ 638円(税込)

美しいアートのラテと一緒に楽しみたいのは、スウェーデンの伝統スイーツの「セムラ」。しっとりしたブリオッシュと甘さ控えめ生クリーム、ほどよい塩気のピーナッツバターの優しい味わい。



旅気分ポイント

北欧テイストのインテリアが並ぶACTUS併設のカフェ。ナチュラルカラーでまとめられた雑貨使いも参考に

3F SØHOLM CAFE

くらしテラス

TEL: 38-2151



ブルーベリーパンケーキ 1,390円(税込)
カフェ グラッセ 720円(税込)

ブルーベリーとレモンマスカルポネクリームの甘酸っぱいパンケーキは、スフレのような軽やかさ。無農薬栽培の豆を使った、ホロ苦いエスプレッソを合わせたミルクシェイクと相性◎。



旅気分ポイント

光あふれる店内では南米の豆の産地が描かれた壁画前に座りたい。コーヒーの世界に旅する気分で浸れるはず

2F Urth Caffé

TEL: 47-2022



バナナマフィン 352円(税込)
コーディアルシロップソーダ
トリブルシトラス 440円(税込)

バナナもしっかり感じられる甘さ控えめマフィンはしっとりかつ、ふわっとした食感で小腹を満たすのにぴったりサイズ。ビタミンカラーのコーディアルソーダでリフレッシュ。



旅気分ポイント

NY発祥当時から世界のおいしいものが集まるカフェ。早朝から活気ある店内では、旅みたいな新しい出会いが！

1F DEAN & DELUCA CAFE

湘南ヴィレッジ

TEL: 86-7586



ちょっと贅沢なうち時間 テラスモール湘南で揃える 絶品お酒とアテ

コロナ禍、緊急事態宣言、ニューノーマル…、聞いたこともなかった言葉が日常に飛び交っていますが、それでもお店が開いていることに感謝です。僕はそういうお店から「美味」を持ち帰らせてもらい、静かに新しい楽しみを見つけましょう

文・写真＝古川誠／元オズマガジン編集長で、現メトロニッツ編集長。辻堂在住16年。テラスモール湘南開業翌日に施設徒歩1分の所に引っ越してきた生粋のテラスモール湘南っ子。日用品、薬、クリーニング、洋服、食事、生活必需品からオシャレまでほぼすべてここで完結。好きなお店はサミットストアとロンハーマン。趣味はTシャツとスニーカー収集

CASE 01

〈こだわりや〉
千代菊／すずめと雄町 1,760円(税込)

お酒



ワイングラスでキンキンに冷やして飲むと最高ですコレ

岡山県産の有機栽培米「雄町」を使った純米吟醸。ワイングラスで飲むと芳醇な香りがふわっと広がって至福です。仕込みに使っている長良川伏流水のやわらかな口当たりで、日本酒をあまり飲まない人にもオススメの銘柄です。

> 1F こだわりや TEL:54-9261

〈魚の山金〉
梅くらげ 594円(税込) うにか 735円(税込) *1

アテ



これで日本酒を楽しんだ後はほかほかの白ごはんはON

魚の山金の梅くらげ・うにかはちょっとモノが違います。これで「すずめと雄町」を飲むとエンドレスなので、キリのいいところで切り上げて、白いごはんに残ったこれをONして締め。塩分とカロリーのことは忘れることが大切です。

> 1F 魚の山金 TEL:38-1878

CASE 03

〈成城石井〉
熊澤酒造／熊澤 2,200円(税込)

お酒



豊かな休日の午後の入口。成城石井のお酒売り場

成城石井のお酒コーナーに一歩足を踏み入れれば、そこは魅惑のお酒の選択肢に満ちあふれています。こちらの日本酒はレベゼン神奈川、湘南唯一の酒蔵「熊澤酒造」の純米吟醸。やや辛口でやさしい香りが特徴。

> 1F 成城石井 TEL:38-1810

〈澤光青果〉和歌山県／紀州南高梅
(はちみつ・うすしお・しそ漬け) 各430円(税込) *3

アテ



しょっぱい梅干しと辛口の日本酒をちびちびやる至福

和歌山県産の大ぶりの梅干しは冷蔵庫に常備。このまま日本酒のアテに○ですが、僕は包丁で細かく刻んで豆腐の上にのせたり、納豆と混ぜてツマミにしたりしています。全部好きですが梅の味が際立つ「うすしお」はマスト！

> 1F 澤光青果 TEL:38-1836

CASE 02

〈サミットストア〉
シャトー・メルシャン／玉諸甲州きいろ香 2,722円(税込) *2

お酒



サミットストアのワイン売り場をあなどってはいけません

山梨県が誇る国産の白ブドウ品種「甲州」から造られた逸品。甲州の特徴であるフレッシュさとフルーティさ、そして適度な酸味。バランスのとれた味わいは料理を邪魔することがなく、もっぱらリポートしています。

> 1F サミットストア TEL:38-2100

〈成城石井〉成城石井自家製
オリーブ・セミドライチェリートマトマリネ 539円(税込)

アテ



まだ食べたことのない人は人生の楽しみが残っていますね

テラスモール湘南内、個人的白ワインの最強のパートナーはこちらに決定です。成城石井の惣菜は総じてハイレベルですが、これは最強レベルでしょうか。オリーブとトマトの酸味が白ワインとの抜群の相性のよさを見せてくれます。

> 1F 成城石井 TEL:38-1810

CASE 04

〈久世福商店〉
サンクゼール・ワイナリー／ナイアガラブラン 1,650円(税込)

お酒



ちょっと甘口でフレッシュな白ワイン

寒暖差があり冷涼な気候の長野県で育ったナイアガラブランは、濃厚な甘みをたたえるブドウ品種。そのブドウのフレッシュで深い甘さがそのままワインになったイメージです。いいあんばいに少しの酸味もあり料理にも合います。

> 1F 久世福商店 TEL:86-7039

〈RF1/ アジアン・サラダ 融合〉
RF1の30品目のサラダセット 1,491円(税込)

アテ



「超贅沢」前菜盛り合わせをオーダーした気分

これを買ってきてお気に入りのお皿に移し替えれば「超贅沢」前菜盛りのできあがりです。サラダセットと銘打っていますがシーフードやハムなどもバランスよく入っていて大満足。ワインがどんどん進みます。

> 1F RF1/アジアン・サラダ 融合 TEL:86-7105

RESTAURANT SHOPLIST

フロア		ショップ名	ジャンル	TEL 市外局番 0466	席数	テラス 有	予約 可	ランチ平均予算	ディナー平均予算	テイク アウト	キッズ メニュー	キッズ チャージ	アルコール	分煙
1F・2F	湘南 スタイル レジ	DEAN & DELUCA CAFE	カフェ	86-7586	36	○	×	900～1,300円	900～1,300円	○	×	×	○	禁煙
		Ron Herman cafe	カフェ	38-1854	32	○	○※1	1,200～1,800円	1,200～1,800円	○	○	○	○	禁煙
1F	カフェ・ ライトフード	アフタヌーンティー・ティールーム	ティーカフェ	54-9670	70	×	×	1,000～2,000円	1,000～2,000円	×	○	×	×	禁煙
		サーティワン アイスcream	アイスクリーム	38-1835	12	×	×	—	—	○	○	×	×	禁煙
		ドンク・ミニワン	ベーカリー・カフェ	86-7181	34	○	×	900円	900円	○	×	○	○	禁煙
		プロント	カフェ・バー	38-1844	83	○	○※2	600円～	1,000円～	○	○	○	○	○
		BAKE CHEESE TART	洋菓子	90-3488	16	×	×	800～1,300円	800～1,300円	○	×	×	×	禁煙
	湘南 マルシェ	マクドナルド	ファーストフード	38-1865	108	×	×	400～600円	500～700円	○	○	○	×	禁煙
		果汁工房 果琳	ジュースバー	86-7137	4	×	×	—	—	○	×	×	×	禁煙
2F	カフェ	築地銀だこ	たこ焼	38-2415	なし	×	×	—	—	○	×	×	×	禁煙
		Urth Caffé	カフェ	47-2022	53	○	×	1,000～2,000円	1,000～2,200円	○	×	○	○	禁煙
		j.s. pancake cafe	パンケーキカフェ	38-2147	54	×	×	900～1,400円	1,000～2,000円	○	○	○	○	禁煙
		スターバックス	スペシャルティ コーヒーストア	38-2175	63	×	×	—	—	○	○	○	×	禁煙
3F	湘南 キッチン	TOASTY'S	カフェ	53-8773	56	○	○	900～1,400円	900～1,600円	○	○	○	○	禁煙
		石焼ビビンバの店 李家 むっとり	石焼ビビンバ	38-3137	850	○	×	1,000円～	1,000円～	○	×	○	○	禁煙
		GARA 中海岸	インド料理・スパイス料理	53-7888		○	×	880～1,380円	880～1,380円	○	○	○	○	禁煙
		KUGENUMA SHIMIZU	和スイーツ	86-7337		○	×	1,000円～	—	○	○	○	○	禁煙
		里のうどん	うどん・丼	52-4400		○	×	1,200円	1,200円	○	○	○	○	禁煙
		湘南 野の実	ラーメン	86-7310		○	×	830～1,300円	830～1,300円	×	○	○	○	禁煙
		しらす問屋 とびっちょ	しらす料理	38-3188		○	×	1,500～1,700円	1,500～1,700円	○	○	○	○	禁煙
		そばと野菜 鎌倉峰本 芳露庵	日本そばと創作和食	86-7313		○	×	600～1,580円	600～1,580円	○	○	○	○	禁煙
		梅蘭	中華料理	86-7366		○	×	1,200～1,500円	1,200～1,500円	○	○	○	○	禁煙
		ブレンティーズ クレープ	クレープ・アイスクリーム	86-7331		○	×	500円～	500円～	○	○	○	×	禁煙
		ローストビーフの店 鎌倉山	ローストビーフ専門店	90-5607		○	×	1,200円	1,200円	○	×	○	○	禁煙
	テラス スレ	SOHOLM CAFE	カフェ	38-2151	56	○	×	800円～	800円～	○	○	○	○	禁煙
4F	レスト ラン	ALOHA TABLE	ハワイアンレストラン	86-7985	112	○	×	1,000円～	1,500円～	○	○	○	○	禁煙
		いしがまやハンバーグ	ハンバーグ	38-1616	64	○	×	1,400～1,600円	1,400～1,800円	○	○	○	○	禁煙
		うちの食堂	和食	36-8822	70	×	×	1,000～1,300円	1,000～1,300円	×	○	○	○	禁煙
		越後 叶家	そばと地酒	30-5077	68	×	○※3	1,000～1,300円	1,200～1,800円	×	○	○	○	禁煙
		柿安 Meat Buffet	しゃぶしゃぶ&ビュッフェ	90-4406	84	×	○※4	1,600～1,800円	2,000～2,500円	○	×	○	○	禁煙
		GARLIC JO'S	にんにく料理専門店	53-8315	90	○	×	900～1,500円	2,200円	○	○	○	○	禁煙
		串家物語	串揚げビュッフェ	38-2441	76	×	○※5	1,620円	2,700円	×	×	×	○	禁煙
		こだわりの味とくつろぎ 匠がってん寿司Prime	回転寿司	86-7412	73	×	×	1,600円	1,800円	○	○	○	○	禁煙
		西安餃子	中華料理	86-7461	58	×	○※6	1,200円	1,400円	○	○	○	○	禁煙
		とんかつ新宿さぼてん	とんかつ	86-7460	54	×	×	1,200円	1,300円	○	○	○	○	禁煙
		バケット	ベーカリー・洋食	38-1638	66	×	○	1,100円～	1,300円～	○	○	○	○	禁煙
		パスタ&ワイン 壁の穴	パスタ	53-7308	70	×	○※7	1,200～1,500円	1,200～1,700円	○	○	○	○	禁煙
		マルゲリタ キッチン	ピッツァ&グリル料理	52-6627	98	○	×	1,000～1,500円	1,000～2,000円	○	○	○	○	禁煙
		ラケル	オムライス	38-1605	66	×	○※8	1,000円～	1,100円～	○	○	○	○	禁煙
	カフェ	ココウォーク	雑貨・カフェ	38-1664	6	×	×	—	—	×	×	×	×	禁煙
		サンマルクカフェ	ベーカリーカフェ	38-2438	76	×	×	500～750円	500～1,000円	○	○	○	×	禁煙

※1 (17時～) ※2 (17時30分以降のみ) ※3 (平日の15時以降のみ) ※4 (平日11～18時のみ)
※5 (平日17時以降のみ) ※6 (繁忙期以外の11～12時、17時以降のみ) ※7 (16時以降のみ) ※8 (11時30分～14時は不可)

SWEETS & DELICA SHOPLIST

フロア		ショップ名	ジャンル	TEL 市外局番 0466
1F		浅草梅園	和菓子	33-2422
		菓匠 清閑院	和菓子	38-1883
		鎌倉小川軒	洋菓子	54-8755
		鎌倉ニュージャーマン	洋菓子	38-1617
		鎌倉紅谷	和洋菓子	53-8135
		京都・宇治式部郷	和菓子	86-7125
		銀座コージーコーナー	洋菓子	86-7170
		鶴沼しみず	和菓子	86-7710
		治一郎	洋菓子	38-1686
		湘南スイーツセクション	和洋菓子	47-8086
		曾我乃正栄堂	和菓子	86-5788
		パティガーデン	フィナンシェ	86-7220
		フランス風創作菓子 レ・シュエ	洋菓子	86-7222
		フランス	洋菓子	38-1841
		フロ プレステージュ	洋菓子	38-1845
2F		メリーチョコレート	洋菓子	38-1630
		横浜くりこ庵	たい焼き・和菓子	52-5838
		横濱文明堂	和菓子	38-1230
		ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー	洋菓子	47-8287
		ロクメイカン	菓子・洋菓子	21-7502
		和菓子 菜の花	和菓子	86-7102
		RF1/アジアン・サラダ 融合	洋惣菜	86-7105
		ITO	ハム・惣菜	34-6800
		魚河岸惣菜 やま金	天ぷら・煮魚・焼魚・弁当	38-1879
		梅の花	弁当・和惣菜	53-9187
		お漬物の丸越	漬物	38-1654
		おむすび専科	おにぎり	86-7171
		韓国惣菜の店 李家 むっとり	韓国惣菜・焼肉弁当	38-1233
		崎陽軒	シウマイ・弁当	38-1210
		京樽	上方・江戸前	38-1655
3F		久世福商店	食物販	86-7039
		桂林 常菜房	中華惣菜	86-7180
		こだわりのや	自然食品	54-9261
		四季を味わう たごさく／ 釜揚げいなりのお店 釜旬	おこわ・いなり	86-7112
		自然派そうざい 楽しいおかず	和惣菜・カレー	86-7139
		ちがさき濱田屋	弁当・和惣菜	38-1880
		とんかつ新宿さぼてん(テイクアウト)	とんかつ・テイクアウト	86-7160
		日本一	焼鳥・惣菜・うなぎ	38-1885
		魚の山金	鮮魚・鮓	38-1878
		澤光青果	青果	38-1836
		成城石井	グロスアリー	38-1810
		タカギフーズ	精肉・肉惣菜	38-1892
		浜作	塩干・諸国海産物	38-1623
		カルディコーヒーファーム	コーヒー・豆・輸入食品	38-2422
		GODIVA	チョコレート	38-1825
4F		サミットストア	スーパーマーケット	38-2100
		ルビシア	紅茶・緑茶・烏龍茶	38-1817

[SWEETS & DELICA]で掲載しているアレルギー表示について:各商品ごとに使用される[特定原材料]7品目、もしくは同じ設備で生産している製品に含まれる[特定原材料]7品目を表示しております。(食品衛生法で、卵、乳、小麦、落花生、そば、エビ、カニの表示が義務付けられています)。*掲載商品以外の商品も多数ご用意しております。詳しくは各店舗にお問い合わせください。



INDEX RESTAURANT

表紙: TOASTY'S
ミックスベリー フレンチトースト 1375円(税込)

- 02 PASS THE BATON TERRACE MALL
04 記憶に残る地元の恵みをいただく。
06 湘南の初夏は、なぜか辛いものが恋しくなる。
08 異国情緒感じるカフェで旅気分。
10 COLUMN テラスモール湘南で揃える絶品お酒とアテ
12 SHOPLIST



INDEX SWEETS & DELICA

表紙: 鎌倉ニュージャーマン
かまくらボーロ・10個入り 756円(税込)

- 02 COLUMN KIKIのお気に入りスイーツ
04 旬のフードで探す幸せおやつ
06 日々の感謝を伝える、バケ買い手みやげ
08 初夏を楽しむベランピングデリカ
10 私の偏愛 vol.3 惣菜パンと菓子パン
12 SHOPLIST

[COVER]
PHOTOGRAPHY: MASAHIRO SHIMASAKI
DIRECTION: TAKESHI NODA [ZOOLOGY TOKYO]
DESIGN: TAKAYUKI SUGIHARA [ZOOLOGY TOKYO]

PRODUCTION: MAKOTO FURUKAWA
NORIKO MORI, MARIKO YOSHIDA
[STARTS PUBLISHING CORPORATION]



SIAAマークは、抗菌製品
技術協議会ガイドラインで品質
管理・情報公開された製品
に表示されています。

* この冊子は抗菌ニス加工を施しております。

商品券 2,000円分をプレゼント!

〈アンケートのお願い〉
本リーフレットに関するアンケートにご協力ください。
ご協力いただいた方の中から10名様にテラスモール
湘南で使える商品券 2,000円分をプレゼント。
締切:2021年4月30日(金) 応募はこちらから>>



＼アプリで、お買い物をもっと楽しく。/
テラスモール湘南アプリ

詳しくはこちらから>>



テラスモール湘南
安全安心への取り組み

テラスモール湘南では、新型コロナウイルスの
感染防止措置として次の対策を行っております。

- ☐ スタッフのマスク着用・手指消毒の徹底 ☐ 定期的な館内換気の実施
☐ 多くのお客様が手を触れる箇所の消毒強化
☐ 館内主要箇所へのアルコール消毒液の設置
☐ 集中レジなどでの飛沫防止シートの設置や待ち列の間隔設定

Terrace Mall 湘南

テラスモール湘南
神奈川県藤沢市辻堂神台 1-3-1 TEL.0466-38-1000
<https://shonan.terracemall.com/>

* 本冊子に掲載している商品、価格は2021年3月1日時点のものです。
* 掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。
* 藤沢市の市外局番は、「0466」です。

優しい甘さに
思い出が
よみがえる

甘いもの好きライター
宇野なおみさん

元子役のフリーライター＆通訳＆翻訳者。アフタヌーンティーと旅行が好き。国内各地のスイーツや、旅先での食に関する記事を多数執筆



My theme | 懐かしのほっこりパン

No
05

チョコクロ
190円(税込)

たっぷり入ったチョコの甘さでパワーチャージ

「ランチは仕事の合間に手軽に食べられるものが理想。サクサク生地とビターチョコの相性抜群のチョコクロは高校時代からの定番、思い出の味。泳みが少なくまろやかな日本の紅茶とともにホッとひと息」

4F サンマルクカフェ
TEL: 38-2438



パンのお供
和紅茶

昼
Lunch

No
04

メープルフレンチ
237円(税込)

ふんわり香るメープルが食欲をそそる

「切り株形に朝から気分も和みます。砂糖のシャリシャリ感とフランスパンの硬めの食感がマッチしたフレンチトースト。途中からはジャムをのせて味変して、二度おいしくいただきます」

1F ドンク・ミニワン
TEL: 86-7181



パンのお供
ジャム

朝
Breakfast

朝
Breakfast

No
01

コットハムとカマンベールの
クロワッサンサンド 691円(税込)

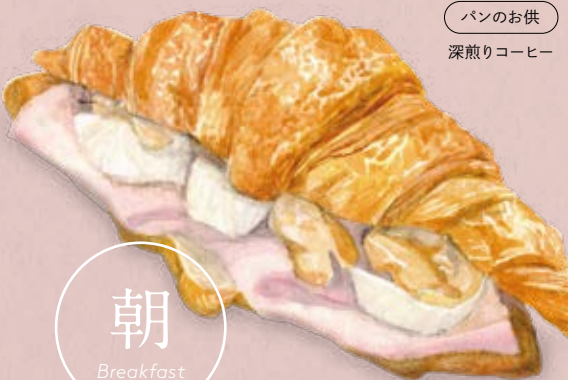
バターの香り豊かなクロワッサンのサンド

「コットハム＆カマンベールにくるみのカリッとした食感が利いています。これ1品で1皿の料理のような完成度のクロワッサンサンド。深煎りコーヒーと一緒に朝食にしたら、1日元気で過ごせそう」

1F 湘南ヴィレッジ DEAN & DELUCA CAFE
TEL: 86-7586



パンのお供
深煎りコーヒー



朝
Breakfast

No
02

ヒレかつサンド
500円(税込)

深い味わいの特製ソースが後引くおいしさ

「ふんわりやわらかな食パンでジューシーなヒレかつをサンド。粒マスタードがアクセント。せん切りキャベツに塩昆布、ごま油を合わせて簡単に作れる塩昆布キャベツと一緒になら、バランスのいいランチに」

1F とんかつ新宿さばてん(テイクアウト)
TEL: 86-7160



パンのお供
塩昆布キャベツ



昼
Lunch

マニアックでも許してね♥ 私の偏愛 Vol.3 惣菜パンと菓子パン

朝・昼・夜、1日中食べたい！

文=石原輝美 イラスト=aota

どれもしっかり味で
食べ応えあり。
新感覚のおいしさ！

パンコーディネーター
ひようこさん

“おいしいパンのためならどこまでも！”がモットー。これまでに食べたパンは75000種類以上というパンマニア。パンクラブ主宰



My theme | 個性派ワザありパン



パンのお供
ビール

夜
Dinner



表面のブラックペッパーがピリッと刺激的

「何度もリピートしているお気に入りパン。中にはチーズとベーコンがたっぷり入って絶妙の塩加減。ちょっと厚めにスライスして軽くトーストしたら、ビールのおつまみパンにぴったりです」

1F ドンク・ミニワン
TEL: 86-7181

No
03

スパイシーブレッド 1/2
426円(税込)



初夏を楽しむ ベランピングデリカ

文Ⅱ保科和代 写真Ⅱ嶋崎征弘 スタイルⅡシゲル 鈴木真紀子

STYLIST SELECT POINT

- ☑ 片手で気軽につまめるフードをセレクト
- ☑ アウトドア風の器に盛り付け雰囲気演出
- ☑ 氷たっぷりのクーラーを用意し涼感プラス

- 01 成城石井オリジナル
モスコミュール・モヒート
各 350ml 219円(税込)

モスコミュールは高知産生姜、モヒートはジャマイカの熟成ラム酒を使い本格的な味に。
●特定原材料: なし
●日持ち期間: 製造より365日(常温保存)

1F 成城石井 TEL: 38-1810

- 02 成城石井 ナポリタンチョコレート
335g 1,394円(税込)

北イタリアのチョコレートメーカーから直輸入。ダークとミルク2種類の味を楽しめる。
●特定原材料: 乳
●日持ち期間: 製造より1年と115日(冷蔵所保存)

- 03 キノコと海老のアヒージョサラダ
100g 432円(税込)

ガーリックソースでマリネしたぶりぶりのエビが美味。野菜や4種のキノコ入りでヘルシー。
●特定原材料: 小麦、卵、乳、エビ
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F ITO TEL: 34-6800

- 04 チキンロール
1本 324円(税込)

ゴボウやインゲンなどを鶏肉で巻き、低温でしっとりと焼きあげた。甘辛のタレに食も進む。
●特定原材料: 小麦
●日持ち期間: 販売翌日(要冷蔵)

- 05 野菜とクリームチーズの
スパニッシュオムレツ
1個 216円(税込)

味付けは塩のみ。卵の風味、ゴロゴロ入った野菜の甘み、チーズのkokがダイレクトに伝わる。
●特定原材料: 卵、乳
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F 自然派そうざい 楽しいおかず TEL: 86-7139

- 06 ブロッコリーの天ぷら
さくさく醤油かけ
100g 216円(税込)

米油を使い外はサクサク、中はジューシーに。カリカリに焼いたおから醤油をからめてどうぞ。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

- 07 スモークサーモンと
クリームチーズの生春巻き(*1)
1個 562円(税込)

ハーブ風味のクリームチーズがサーモンにマッチ。オレンジ果汁入りドレッシングで爽やかに。
●特定原材料: 卵、乳
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F RF1/アジアン・サラダ 融合 TEL: 86-7105

- 08 だら旨 味噌カツ串(*2)
1個 216円(税込)

サクサク衣の中に、分厚いジューシーなカツ。豆味噌+米味噌の特製ソースもクセになる味。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売当日(常温保存)

- 09 たまごサラダこっぺ 1個 195円(税込)
ハムカツこっぺ 1個 270円(税込)

片瀬山のベーカリー「PINY」のパンにタカギフーズのデリをサンド。分厚いハムカツは特に人気。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F タカギフーズ TEL: 38-1892

- 10 片瀬山レバーパテ
1個(100g) 627円(税込)

片瀬山の名店「尾島肉店」の味をタカギフーズが継承。新鮮なレバーだからクセがなく濃厚な味。(*3)
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 製造より15日(要冷蔵)

*本冊子に掲載している商品、価格は2021年3月1日時点のものです。*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。*藤沢市の市外局番は「0466」です。*アレルギー表示について:各商品ごとに使用される「特定原材料」7品目、もしくは同じ設備で生産している製品に含まれる「特定原材料」7品目を表示しております。 (*1・2)商品の内容・価格・特定原材料は変更になる場合があります。(*3)クラッカーは参考商品です。



09

鎌倉まめや
鎌倉八景
8種各2バック入り 648円(税込)

国産の落花生やそら豆などを、柚子・抹茶・マヨネーズなど多彩な味に仕上げた8種類入り。鎌倉の景色を描いた季節のポストカード1枚も付く。
●特定原材料: 小麦、卵、乳、落花生
●日持ち期間: 製造より90日(常温保存)

1F

湘南スイーツセクション
TEL: 47-8086

10

湘南限定茶2缶セット
2,400円(税込)

「海の唄」は柑橘とバインの香りで湘南の海を表した紅茶で、アイ스티ーにも◎。「マジックアワー」(ルイボス)は、ザクロのシロップと柑橘の風味に癒される。
●特定原材料: なし
●日持ち期間: 製造より約2年(常温保存)

1F

ルビシア
TEL: 38-1817

07

ガトー・ド・ボワイヤージュ
横浜馬車道ミルフィユ(湘南ゴールド)
8個入り 1,080円(税込)

神奈川県が開発したオレンジの品種「湘南ゴールド」入りのクリームを、サクサクのパイで挟んだテラスモール湘南限定品。爽やかな香りと酸味が特別感あり。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売より90日(常温保存)

1F

湘南スイーツセクション
TEL: 47-8086

08

セゾンウィッチ(アブリコット)
5個入り 1,000円(税込)

ドライアブリコットと、サクランボが香るキルシュワッサー入りクリームをサンド。セゾンは仏語で「季節」を意味し、季節ごとに変わる味の組み合わせを楽しめる。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売より6〜7日(冷暗所保存)

1F

鎌倉小川軒
TEL: 54-8755

STYLIST SELECT POINT

☒ 地元のおいしいものを贈りたい
☒ 「湘南」らしいパッケージも重視
☒ 目上の方へのギフトにも使える

06

テラスモール湘南限定
オリジナルカステラ
1個 810円(税込)

ホワイトチョコレートでえぼし岩を描いた、ここでも買えない1品。職人が熟練の技で焼きあげたしっとりふんわりカステラは、どんな人にも喜ばれる。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売より約10日(常温保存)

1F

横濱文明堂
TEL: 38-1230



04

レモンケーキ
4個入り 864円(税込)

包装のイラストがかわいいだけでなく、モンドセレクション3年連続金賞と味もお墨付き。レモンピール入り生地をレモンチョコで包み、爽やかさ満点。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 製造より80日(常温保存)

1F

フランセ
TEL: 38-1841

05

スパークリング缶ワイン チャオ・モスカート(右)、ロザート(左)
各200ml 272円(税込)

かわいいデザインの缶入りイタリア産微発泡ワイン。モスカートはフルーティな甘口の白、ロザートは花の香りがするすっきり辛口ロゼで飲みやすい。
●特定原材料: なし
●日持ち期間: なし(常温保存)

1F

カルディコーヒーファーム
TEL: 38-2422

02

醤油の素・にんにく(右)
かつお・昆布(左) 2本セット
1,587円(税込)*箱代別

涼しげな透明瓶にダシの素がイン。手持ちの醤油を注げば風味豊かな手作り醤油が完成する。瓶はそのまま醤油差しに。注ぎ足して2〜3回使えるのも◎。
●特定原材料: なし
●日持ち期間: 製造より180日(常温保存)

1F

久世福商店
TEL: 86-7039

03

ルルガレット
5個入り 1,728円(税込)

側面に花が描かれた缶に、バターとショコラのガレットが。ひと口頬張ればバターやラム酒がリッチに香り、ロレーヌ岩塩のまろやかな塩気もアクセントに。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 販売より90日(常温保存)

1F

メリーチョコレート
TEL: 38-1630

STYLIST SELECT POINT

☒ 家族や友人にも喜ばれる
☒ 飾っておきたくなるパッケージ
☒ 夏向けの清涼感ある味や見た目

01

チーズテリーヌ
1本 2,970円(税込)

北海道産クリームチーズ×マスカルポーネチーズで、濃厚な味に。冷凍販売で完全解凍には8時間かかるが、2〜3時間後に食べればアイスクリーム風で美味。
●特定原材料: 小麦、卵、乳
●日持ち期間: 製造より約180日(冷凍保存の場合)

1F

BAKE CHEESE TART
TEL: 90-3488

旬のワードで探す 幸せおやつ

文 | 保科和代 写真 | 嶋崎征弘 スタイル | グリー 鈴石真紀子

旬ワード 1

ヒンヤリとろける！
ぷるるんおやつ

01. 黒蜜ゼリー 302円(税込)

ぷるぷるの黒蜜ゼリーに、生クリームと牛乳を葛で固めた嶺岡豆腐でリッチなコクを。丹波の黒豆も上品な甘さで全体を引き立てる。
■特定原材料: 乳
■日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F 梅の花
TEL: 53-9187

02. 治一郎のプリン 378円(税込)

北海道産原乳から作った生クリームを加え、低温でじっくり焼いた舌触り抜群のプリン。別添えのカaramelソースでビターな大人の味に。
■特定原材料: 卵、乳
■日持ち期間: 販売より2日(要冷蔵)

1F 治一郎
TEL: 38-1686

03. 季節の杏仁プリン 540円(税込)

濃厚ミルクに杏仁が香るなめらかな口どけのプリン。季節のフルーツゼリーと約5種の果物が添えられ、爽やかにいただける。(*1)
■特定原材料: 乳
■日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー
TEL: 47-8287

04. マスカルポーネクリームのカフェゼリー 291円(税込)

コーヒーの風味が活きたほろ苦ゼリーと、甘さ控えめマスカルポーネクリームが好相性。アーモンドダイスの香ばしさもアクセントに。
■特定原材料: 小麦、卵、乳
■日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F フロ プレステージ
TEL: 38-1845

05. 鵠沼ぶりん・極み抹茶(右) 濃厚みるく(左) 各345円(税込)

卵不使用とは思えない、驚きのとろり食感の濃厚みるくは付属の黒糖ソースで和風に味変。希少な天竜抹茶の贅沢ぶりんと食べ比べて。
■特定原材料: 乳
■日持ち期間: 販売より5日(要冷蔵)

1F 鵠沼しみず
TEL: 86-7710

旬ワード 2

モチモチ食感の
新・和スイーツ

06. 豆大福 1個 130円(税込)

国産もち米を使った皮がもちもちでおいしい。小豆の風味が活きた甘さ控えめ粒あん、塩味のエンドウ豆も絶妙。
■特定原材料: なし
■日持ち期間: 販売より3日(常温保存)

1F 横浜くりこ庵
TEL: 52-5838

07. 葉山 日影茶屋 日影大福 1個 216円(税込)

粘りと伸びがいい「滋賀羽二重糯」を粹でついた餅生地は、クセになるもちり感。毎日13:00〜、10個限定販売なのでお早めに。
■特定原材料: なし
■日持ち期間: 販売当日(常温保存)

1F 湘南スイーツセレクション
TEL: 47-8086

08. 箱わらび餅 1パック(350g) 702円(税込)

葛・わらび粉にタビオカでんぶんも使い、もちりるぷるるに。じっくり炒ったきな粉をまぶせば、香ばしさが口の中に広がる。
■特定原材料: なし
■日持ち期間: 製造より3日(要冷蔵)

1F 浅草梅園
TEL: 33-2422

09. 五郎力餅 6個入り 1,155円(税込)

国産小豆を使った甘さ控えめのこしあんとしろあんと、やわらかな求肥で包んだ歴史ある銘菓。軽く冷やして食べるのも爽やかで◎。
■特定原材料: なし
■日持ち期間: 製造より10日(常温保存)

1F 曾我乃正栄堂
TEL: 86-5788

10. 九頭龍餅 1個 140円(税込)

九州の「ひよこもち米」にジャガイモを加えた、もちり弾力のある生地が特徴。中の十勝産大納言小豆の粒あんも上品な甘さで美味。
■特定原材料: 卵、乳
■日持ち期間: 販売より5日(常温保存)

1F 和菓子 菜の花
TEL: 86-7102

06

07

08

09

10

02

01

04

03

05



1F 銀座コージコーナー
TEL: 86-7170

生クリームシュー
162円(税込)

今春発売の「生クリームシュー」は、2種の北海道産生乳100%の生クリームにフレッシュチーズのマスカルポーネをプラス。濃厚でコクがありながら口どけのよさが魅力



Photo: Kousuke Matsuki

文・写真 = KIKI / 東京都出身。モデル。武蔵野美術大学造形学部建築学科卒。雑誌をはじめ広告、テレビ出演、映画などで活躍。エッセイなどの執筆も手がけ、旅や登山をテーマにしたフォトエッセイ『美しい山を旅して』（平凡社）など多数の著書がある。ドイツのカメラブランド、ライカの会報誌である『ライカスタイルマガジン』にて撮りおろしの写真とエッセイを担当、近年では自身の写真展「PRISMA」シリーズを発表。月刊文芸誌『小説幻冬』（幻冬舎）にて書評連載中



KIKIさんにテラスモール湘南で出合える

お気に入りのスイーツを聞きました。

生クリームとカスタードクリーム。わたしはどちらかというと、カスタードクリーム派だ。そのふたつの違いは材料からして歴然としているし、それぞれのクリームを使ったお菓子は相容れないと思っている。

たとえば、イチゴのショートケーキには絶対に生クリームが合う。パティシエにとつては当たり前のことかもしれない。けれどショートケーキ好きのわたしは、それがカスタードクリームで覆われていると、ほんのり黄色いイチゴショートケーキ像は一瞬で崩れ去る。このケーキの魅力は、積もりたての雪のような白さにあるのではないか。そして口にしたときの、ほわっという軽さ。甘さを抑えた生クリームによって、イチゴの甘みと酸味の両方が際立つ。生クリームの代わりにカスタードクリームを、という代用は利かない。カスタード派のわたしでも、これは譲れない。

逆に、カスタードクリームでなければ絶対に駄目、と思っているお菓子がある。それは、シュークリームだ。とはいえ、「シュー」がメインなので、「クリーム」にパリエーションがあり、もちろん生クリームを使っているものがあることを知っている。コンビニエンスストアでも扱っているから、わたしも何度も買ったことがある。でもたまに、生クリームのシュークリームしか売っていないときがあって、そんなときはどんなにシュークリームを今すぐ食べたいと思っていたとしても、手は出さない。ひとり、ブリブリしながら店を後にすることとなる。

ところが先日、友人が「わたしは絶対に生クリームの方がよい。」と目の前で言い切った。喧嘩上等、とは流石にいい大人なのでならないが、適当に相槌を打っていると、さらに「甘いお菓子があまり好きでないけど、生クリームのシュークリームだけは好き。」とまで言った。

その後すぐに、彼女のお家にお呼ばれする機会があった

ので、手みやげにシュークリームを持っていくことにした。シンプルなシュークリームを扱っている店を探してみると意外と少なくて、やっと見つけたのが銀座コージコーナー。嬉しいことに種類が多く、定番の商品以外にも限定商品もある。生クリーム、カスタードクリーム、その両方のハーフ＆ハーフの3つを箱に入れてもらおう。食べるときはそれぞれを半分に切って皿に並べた。まずはふたりとも、好みのシュークリームに手を伸ばして、満足気な表情。つぎはハーフ＆ハーフ。こういう味だよね、普通においしいよねと笑い合う。そして最後に、互いに普段は選ばないクリームをの口にする。「あれっ。けっこうおいしい。」へえ、意外においしいんだね。」ともそも言いながら、ふたりでベロリと完食。

「軽いからもう1個くらい食べられちゃいそうだね。」と、次のもう1個はなにを選ぶのかと想像する。すると、生クリームのシュークリームが皿

にのっているのだった。