



The Place to Meet Happiness

日常に「ちいさな幸せ」
プラスオン

南海天下茶屋店 南海電鉄「天下茶屋駅」2F 改札外
【営業時間】11:00 ~ 21:00 ※日曜日のみ 20:00 閉店

8/26(月) ~ 9/1(日)

「MEETS CHEESE」



チーズとの素敵な出会いを創り出すスイーツ工房です。
シェフが材料から製法、火通しにこだわり、「なめらかさ」を追求し
作り上げたバスクチーズケーキです。“本格チーズケーキをもっと身近に
毎日会えるチーズケーキ”をモットーに、“いつ来ても楽しみながら
「出会い」を感じ、人々が心豊かに暮らしていける世の中を目指す”
をコンセプトに立ち上げた“チーズ好きのためのお店”です。

9/2(月) ~ 9/8(日)

「GASPARD」



京都で予約が取れないフレンチレストラン「ガスパール」で
コース料理の最後のデザートに供されていたグレープフルーツプリンを
販売することから始まったブランドです。本場フランスで
食されている本格的なフランス菓子を集め、知らなかったフランス文化に
触れ楽しめるようなブランドとして販売していきます。

9/9(月) ~ 9/15(日)

「みたらし庵」



こだわりの秘伝のたれ、もちもちの大玉団子。
皆が大好きなみたらし団子で大満足のボリュームでご用意いたしました。
みたらし庵ではその他にも沢山の種類のお団子や季節の和菓子を
選んで楽しい、食べて美味しいをモットーに営業しております。

9/16(月) ~ 9/22(日)

「伏見屋」



伏見屋の生とうふは大豆の旨味や甘味、香りを最大限に
いかすために出来立てをすぐにパックに詰め、急速冷蔵したお豆腐です。
消泡剤は使わず原材料は水と大豆とにがりのみ。熟練した職人が
季節に合わせ数種類の国内産大豆をブレンドしつくっています。
大豆の味がするお豆腐をお楽しみください。

9/23(月) ~ 9/29(日)

「覚王山フルーツ大福 弁才天」



“糸で切る。フルーツより、フルーツ”「覚王山フルーツ大福 弁才天」では
フルーツ本来の味を引き立てる白餡と求肥の黄金比にこだわりました。
市場から直送される季節のフルーツを、素材の味を生かした甘さ控え目の
白餡と、高級羽二重粉を使用した上品な求肥で
手包みしたフルーツ大福をご堪能下さい。

9/30(月) ~ 10/6(日)

「タルト工房トルタイシーオ大阪」



「Torutashio トルタイシーオ」逆さ読みすると「おいしいタルト」。
バターの香りが豊かな厚みのあるタルトに
新鮮なフルーツをたっぷりトッピングして作りました。