



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2016年4月13日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 5月限定！“抹茶スイーツ&ベーカリー”

～ほんのり甘い大人の味。日本が誇る「抹茶」のスイーツを堪能～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2016年5月1日（日）から31日（火）までの期間限定で、新緑の季節にふさわしく抹茶を贅沢に使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

黒豆や小豆、金時豆を使って抹茶のクリームをサンドした『グリーンティーケーキ』や、黒みつを添えたコクのある『抹茶プリン』など、コク深く、風味豊かな抹茶と相性のよい和の素材を使って、大人な味わいのスイーツが完成いたしました。

新緑のまぶしいこの季節に上品な抹茶のスイーツを楽しみにいらっしゃいませんか。

### カフェ「トスティーナ」 “抹茶スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年5月1日（日）～5月31日（火）
- ◆開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問合せ : 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



#### ◆グリーンティーケーキ 550円

黒豆入りの焼き菓子に、抹茶クリームをサンドし、その上にリング型の抹茶ムースをかぶせ、その中に小豆や金時豆、金粉を飾りました。和の素材をふんだんに使用した贅沢なスイーツに仕上げました。



#### ◆抹茶プリン 550円

風味豊かな抹茶のプリンに、黄栗や白玉、あんこ、牛肥などを飾って、見た目にも鮮やかに仕上げました。お好みで黒みつをかけてご堪能下さい。



#### ◆グリーンティーミルクムース 550円

3色豆を入れた練乳ムースをドーム型に仕上げた抹茶のムースで包みました。練乳の優しい甘さが、抹茶のほんのりとした渋味を際立たせる大人の味に仕上げました。

#### ◆抹茶あんこブレッド 370円（右）

ミルクパンの生地と抹茶生地、つぶあんを層にして焼き、仕上げにほろ苦い抹茶のクリームでトッピングしました。しっとりとした食感と抹茶の風味がたまらない一品です。

#### ◆抹茶ミルクフランス 280円（左）

抹茶を混ぜたソフトフランスパンにたっぷり抹茶クリームを絞り、抹茶づくしのベーカリーに仕上げました。



#### 【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル PR 事務局担当  
TEL : 03-5572-6316 FAX : 03-5572-6065