



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 9月限定！“マロン スイーツ&ベーカリー” ～秋の訪れを予感させる、ふんわり香るマロンの味わい～

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9月1日（木）から30日（金）までの期間限定で、秋の始まりを感じられる、風味豊かなマロンを使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

渋皮栗の滋味深い味わいをさっぱりしたレアチーズが引き立てる『マロンチーズタルト』や、バニラのほのかな甘さと和栗の風味が広がる『ガトーマロン』など、近づきつつある秋の始まりにぴったりな栗をたっぷり味わえる、季節感あふれるスイーツが完成いたしました。

旬の食材であるマロンを使ったトスティーナのスイーツで秋の訪れを迎えてみてはいかがでしょうか。



### カフェ「トスティーナ」 “マロン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年9月1日（木）～9月30日（金）
- ◆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」

#### ◆マロンチーズタルト 550円

アーモンドクリームと渋皮栗を入れて焼き上げたパイ生地タルトの上に、レアチーズのムースを重ね、中のソースや飾りには贅沢にラズベリーと渋皮栗を使用しました。酸味のあるラズベリーとマロンの落ち着いた甘さが秋の始まりを予感させます。

#### ◆ガトーマロン 550円

アーモンド生地、バニラのババロアとカシスのムース、旬の和栗を包み、ほんのり甘いマロンクリームを絞りました。ふわっと香るバニラのやさしい甘みと、マロンの豊かな風味がお口いっぱい広がります。

#### ◆マロンムースのクレープ包み 550円

マロン生地にマロンムースを重ねクレープで包み込んだ、旬のマロンがたっぷり味わえる一品。トップには生クリームとキャラメリゼしたヘーゼルナッツ、栗をトッピングし、香ばしく仕上げました。

#### ◆栗あんぱん 290円（右）

コーヒーを仕込んだパン生地に、栗のあんこと甘露煮を詰めました。可愛い栗のフォルムで焼き上げた、見た目も楽しいあんぱんです。

#### ◆モンブランデニッシュ 300円（左）

サクッと焼き上げたカスタードクリームのデニッシュに、濃厚な栗のクリームを絞り、じっくり煮詰めた栗の甘露煮で飾りました。

