



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

11月限定！“クラシックフレンチ スイーツ&ベーカリー”

～冬の訪れを前に、優雅でクラシックな伝統菓子が登場～

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11月1日（火）から30日（水）までの期間限定で、伝統的なクラシックフレンチのスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

キャラメリゼした風味豊かなりんごをバニラやシナモンの甘みが引き立てる『タルトタタン』や、甘酸っぱいベリーと生クリームのハーモニーが懐かしい『シャルロット・フリーズ・オ・レ』など、フランスの伝統的なお菓子をトスティーナ独自のアレンジで仕上げました。

冬の訪れを前に、シェラトンのクラシックフレンチで、古き良きフランスの雰囲気が味わえる優雅なひとときをお過ごしください。

カフェ「トスティーナ」“クラシックフレンチ スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年11月1日（火）～11月30日（水）
- ◆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」



◆タルトタタン 550円

パイ生地にシナモン風味のバニラムースをのせ、その上に生クリームとキャラメリゼしたりんごを飾りました。コクのある甘みとほのかに広がるりんごの酸味のハーモニーが心地よい伝統的なお菓子です。



◆シャルロット・フリーズ・オ・レ 550円

バニラムース、イチゴジュレ、イチゴムースを重ね、そのまわりを軽い生地でそっと囲みました。トップにはイチゴ、フランボワーズ、ブルーベリーの3種のベリーを贅沢に乗せ、生クリームとチョコで飾り付け。ベリーの甘酸っぱさとクリームの甘みが絶妙なコンビネーションを奏でます。



◆キャラメルポワールミルフィーユ 550円

キャラメリゼした洋梨と洋梨のムース、キャラメルクリームをパイ生地でサンドしました。洋梨のフルーティーな味わいと、キャラメルクリームのほろ苦い甘さを、サクサクとしたパイ生地が引き立てます。

◆パン・オ・ヴァン 380円（写真右）

ワインで仕込んだ生地に、レーズンとアーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオを練りこんで焼き上げました。フルーツとナッツの食感と、ワインの芳醇な香りが楽しめます。

◆コンヴェルサシオン 330円（写真左）

可愛らしい星型のパイ生地に、アーモンドとカスタードのクリームを入れて焼き上げた、クラシックなフレンチスタイルのパンです。

