



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 12月限定！“クリスマス スイーツ&ベーカリー” ～夢いっぱいのシェラトンのスイーツで、心華やぐクリスマスを～

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12月1日（木）から25日（日）までの期間限定で、聖夜が待ち遠しくなる華やかなクリスマススイーツおよびベーカリーを販売いたします。

サンタクロースをモチーフに赤いチョコやベリーでキュートに飾り付けた『カシスショコラサンタ』や、レアチーズムースやホワイトチョコで真っ白なツリーに見立てた『レアチーズムース』など、クリスマスに向けて気分を盛り上げるスイーツをご用意しました。

聖なる夜を前に心躍るこの季節は、童心をくすぐるシェラトンのスイーツで、忘れられないひとときをお過ごしください。

### カフェ「トスティーナ」“クリスマス スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年12月1日（木）～12月25日（日）
- ◆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」



#### ◆カシスショコラサンタ 550円

チョコの生地の上にチョコムースを重ね、中にミックスベリーのジュレとカシススムースを入れました。表面にふきつけた赤いチョコやイチゴと生クリーム飾りが、まるでプレゼントを届けに来たサンタクロースのような可愛いスイーツです。



#### ◆レアチーズムース 550円

イチゴのジュレを入れたレアチーズムースをクッキー生地のにせ、ホワイトチョコでコーティング。まるで雪をかぶったツリーのように仕上がりました。クリーミーなムースと甘酸っぱいジュレの相性がたまらない一品です。



#### ◆ピスタチオフランボワーズ 550円

ピスタチオ生地にピスタチオムースでドームを型取り、ふんわりとろけるフランボワーズムースと食感が楽しいミルクチョコのクランチを詰めました。トップにはフランボワーズ、いちご、ブルーベリーと生クリームを飾り、そりで駆け抜ける星空をイメージしたキュートなスイーツになりました。

#### ◆ショソン・オ・ポム 330円（写真左）

りんごのコンポートを、サクサクのパイ生地ですくんで優しく包んで焼き上げました。フルーティーな甘味と酸味がバランスよく感じられる、上品な味わいの一品です。

#### ◆クグロフ・サレ・フロマージュ 440円（写真右）

塩味のブリオッシュに、クルミやソテーしたオニオン、ベーコンを混ぜチーズをトッピングして香ばしく焼き上げました。

