



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016年12月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

1月限定！“和スイーツ&ベーカリー”

～抹茶や和三盆、和の風味豊かなオリジナルスイーツが登場～

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、2017年1月1日（日）から31日（火）までの期間限定で、和スイーツおよびベーカリーを販売いたします。

1年の始まりにふさわしく、日本で古くから使われている素材を風味豊かなスイーツに仕上げました。和三盆のロール生地に黄栗や黒豆、金箔などを飾った「和三盆の黒豆ロール」や抹茶と黒胡麻の風味がマッチした「抹茶と黒胡麻のケーキ」など、“和”テイストをアクセントにしたオリジナルスイーツをご用意しました。

シェラトンの“和スイーツ&ベーカリー”で素敵なお正月をお過ごしください。

カフェ「トスティーナ」“和スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年1月1日（日）～1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」



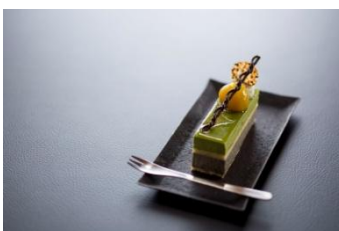
◆和三盆の黒豆ロール 550円

和三盆を使用したロール生地に、生クリーム、黒豆のコンポート、あずきのパバロアを巻き込み、トップに黄栗のクリーム、黒豆、金箔を飾りました。1年の始まりにふさわしい縁起の良いスイーツです。



◆ほうじ茶のパンナコッタあんみつ仕立て 550円

ほうじ茶のパンナコッタの上に、あんず、みかん、黒豆、三色豆で作った寒天と、いちご、求肥、あんこ、黄栗を飾り、あんみつに見立てた1品です。お好みで黒みつをかけてお楽しみください。



◆抹茶と黒胡麻のケーキ 550円

黒胡麻のムースを太白胡麻油を使ったアーモンド生地でサンドし、その上に抹茶のムースを重ねました。仕上げに、黄栗と生クリーム、胡麻の焼菓子飾りを飾り、ひとくち食べるとごまの風味が口いっぱいに広がる、落ち着いた甘さのスイーツです。

◆抹茶のクリームと三色豆のデニッシュ 290円（写真前）

丸型に焼き上げたデニッシュ生地に抹茶のカスタードクリームを流し、その上に三色豆と黄栗を飾りました。

◆醤油バゲットのあんこバターサンド 270円（写真後）

白醤油を練り込んだ生地にあんこことアルゼンチン産の発酵バターをサンドしたバゲットです。塩味と甘味の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。



【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
（株）イニシャル内：鰐淵（わにぶち）・牛江・乗鞍（のりくら）
TEL : 03-5572-6316 FAX : 03-5572-6065
Mail : sheratontokyobay@vectorinc.co.jp