



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

“ベリーの宝石箱”や“クリスマスリース”などファンタジックなケーキが登場 2018年シェラトン クリスマスケーキコレクション

～聖なる夜を煌びやかに彩るケーキで“特別な時間”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：リチャード・スタ）では、2018年11月1日（木）よりクリスマスケーキの予約を開始いたしました。

毎年大好評のシェラトンホテルの定番「クリスマスショートケーキ」を始め、今年は見ても味もワクワク感満載の華やかなクリスマスケーキが続々登場します。ホワイトチョコレートの蓋の下に、色とりどりのベリーが散りばめられた、まるで宝石箱のような「クリスマスホワイトチーズケーキ」は、ファンタジックなクリスマスを演出。また、マカロンやベリーをふんだんに使って、チョコレート、キャラメル、さらにオレンジと3つのクリームで贅沢に盛り付けた「パリブレストキャラメルショコラ」はクリスマスリースのようなかわいらしい見栄えです。その他、ルージュカラーが大人っぽい「カシスマロン」など、特別な聖なる夜に煌めくクリスマスケーキが5種登場します。

2018年のクリスマスをかわいらしく、煌びやかに彩るシェラトンホテルのクリスマスケーキで、大切な人との“特別な時間”をお楽しみください。



クリスマスケーキコレクション

- ◆ご予約期間： 2018年11月1日（木）～お渡し日の前日 11:00～17:00
- ◆お渡し期間： 2018年12月22日（土）～12月25日（火）12:00～19:00
- ◆ご予約方法： 電話：047-355-5555（代表）
店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）
WEB：<https://www.sheratontokyobay.co.jp/restaurant/toastina/christmascakes2018.html>

クリスマススペシャルベーカリー

- ◆期間： 2018年11月1日（木）～12月25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」

【クリスマスケーキ】

◆クリスマスショートケーキ ¥4,200 (税込) / 直径 15cm x 高さ 4.5cm



毎年大好評のシェラトンホテルのクリスマスショートケーキが今年も登場。トップに乗せたクリスマス飾りやサンタクロース、プレゼントボックスがかわいらしく、溢れんばかりにイチゴ、ブルーベリー、ブラックベリー、フランボワーズを並べ、“雪”のような生クリームでデコレーションしています。華やかなベリーの赤色が、クリスマスをさらに輝かせます。

◆カシスマロン ¥4,200 (税込) / 横 18cm x 幅 9cm x 高さ 4.5cm



マロンテイストのスポンジ生地やムースに、カシスのジャムやクリームを層にして重ねました。トップに、渋皮栗とマロンクリームを飾り、マロンの優しい甘さとカシスのルージュカラーが“大人なクリスマス”を演出します。

◆ブッシュドノエル ¥4,000 (税込) / 横 17cm x 幅 9cm x 高さ 7cm



ヘーゼルナッツやカスタード、バターなどを合わせたクリームに、チョコレートのスポンジを重ね、砕いたヘーゼルナッツと合わせてロールにしました。周りにチョコレートを吹きかけて、丸太のように見立てたキュートなブッシュドノエルです。

◆クリスマスホワイトチーズケーキ ¥5,500 (税込) / 直径 18cm x 高さ 4cm



イチゴやフランボワーズ、ブルーベリーのジャムを閉じ込めたバイクドチーズケーキにミックスベリーのゼリーを重ね、レアチーズケーキで覆いました。トップのホワイトチョコで作られた蓋を開けると、宝石のように散りばめられたイチゴやフランボワーズ、ブルーベリーがお目見え。まるで宝石箱のようなチーズケーキが、クリスマスファンタジックに盛り上げます。

◆パリーブレストキャラメルショコラ ¥4,500 (税込) / 直径 16cm x 高さ 5.5cm



パイ生地の上に、リング状のシュー生地とサブレ生地を重ねて焼き上げました。焼きあがった生地を二つに割って、間にカスタードを絞り、チョコクリーム、オレンジクリーム、生クリームを交互に並べています。またサブレの上には、マカロンやイチゴ、フランボワーズ、ブルーベリー、ブラックベリー、さらにキャラメルクリームを贅沢に盛りつけ、まるでクリスマスリースのような華やかなスイーツです。

【ベーカリー】



◆シュトーレン ¥1,600 (税込) (写真左)

レーズンやオレンジピール、レモンピールやいちじく、アーモンドなどを贅沢に練りこんで焼き上げました。アーモンドの芳ばしい香りが広がる、クリスマス定番のベーカリーです。

◆パネトーネ ¥500 (税込) (写真右)

レーズンやレモンピール、オレンジピールを練り込んだ、イタリアの伝統的なパン菓子“パネトーネ”。しっとりとした食感がくせになります。