

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

2019年6月12日

7月限定！“コーヒー&ティー スイーツ&ベーカリー”

～豊かな香りと深いコクがたまらない！大人な味わいで優雅なひと時を～

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）カフェ「トスティーナ」は、2019年7月1日（月）から31日（水）までの期間限定で、“コーヒー&ティー スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

コーヒー風味のタルトをコーヒームースとチョコレートクリームで仕上げた「コーヒーとチョコレートのケーキ」は、コーヒーのやさしい苦味とチョコレートの甘さのハーモニーがクセになるスイーツ。他にも、紅茶のムースにフルーツをたっぷりと盛り付けた、爽やかで夏にぴったりの「オレンジとダーズリンのヴェリーヌ」など、コーヒーと紅茶の豊かな香りと深いコクを存分に引き立てたスイーツに仕上げました。

コーヒーと紅茶の大人な味わいのスイーツで優雅なひと時を。



カフェ「トスティーナ」 “コーヒー&ティー スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年7月1日（月）～ 7月31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」



◆コーヒーとチョコレートのケーキ 550円

ピーカンナッツを散らしたコーヒー風味のアーモンドクリームを焼き上げたタルト。チョコレートのクリームブリュレを入れたコーヒームースをのせ、チョコレートクリームで仕上げました。ほんのりビターなコーヒーと甘いチョコレートのハーモニーが繰り広げられています。



◆オレンジとダーズリンのヴェリーヌ 550円

果肉入りのオレンジソースをガラスの底に敷き、ロイヤルミルクティームース、オレンジの果肉、紅茶のゼリー、そしてメッシュ状にしたチョコレートを重ねました。トップを飾るのは、ブルーベリーやラズベリー、オレンジクリーム、さらにオレンジの果肉。さっぱりとした紅茶とさわやかなオレンジのテイストと香りが楽しめる、まさに夏にぴったりのグラススイーツです。



◆アールグレイとカシスのケーキ 550円

ホワイトチョコのクランチの上に、カシスのムースを紅茶のジョコンドで挟み、さらに紅茶のムースを層にして重ねました。仕上げに紅茶のホワイトチョコレートクリームやピスタチオでデコレーション。紅茶の奥深く大人な味わいとカシスの甘酸っぱさがたまらないスイーツです。

◆コーヒーミルクロール 250円（写真左）

コーヒー風味のふんわり生地にバニラクリームを塗り、焼き上げました。ミルククリームとキャラメリゼしたマカダミアナッツをトッピングしています。

◆アールグレイブレッド 320円（写真右）

アールグレイを練りこんだ生地を焼き上げて紅茶シロップを塗りました。オレンジ風味のクリーム、紅茶のグラサージュ、粉糖を飾って仕上げています。

