

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 3月限定！“ストロベリースイーツ&ベーカリー” ～シェラトンのフレッシュな苺のスイーツで春を迎えよう！～

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3月1日（火）から31日（木）までの期間限定で、旬の苺をたっぷり使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

苺とミントを使用した爽やかな甘さが特徴の『苺とミントのタルト』や甘酸っぱい苺のムースとソースをサクサク食感のパイで挟んだ『苺のミルフィーユ』など旬の苺を贅沢に使ったスイーツが、待ちに待った春を運んできます。シェラトンのフレッシュな苺のスイーツで春を迎えてみてはいかがでしょうか。

カフェ「トスティーナ」 “ストロベリースイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年3月1日（火）～3月31日（木）
- ◆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」



### ◆苺とミントのタルト 550円

ラズベリーのタルトに、ミックスベリーのジャムをのせ、そのまわりを旬の苺で贅沢に飾りました。トップにはミントクリームを絞り、甘酸っぱい苺とミントのさわやかな甘味がお口の中に広がります。



### ◆苺のミルフィーユ 550円

ピスタチオと苺のムースで苺のゼリーをサンドし、外側をサクサクのパイではさみました。トップに苺、ブルーベリー、ラズベリーを飾り、ムースの味わいとパイのサクサク感が楽しい一品となっています。



### ◆ガトーフローズ 550円

苺のババロワを苺のスポンジで包み、トップにホワイトチョコクリームを絞った苺を飾りました。まるで王冠のようなかわいらしいスイーツとなっています。

### ◆苺のヴィエノワ 300円（左）

スティック状に焼き上げたパンに、甘い苺クリームをたっぷり絞って、スライスした新鮮な苺を挟みました。

### ◆トリプルベリーのブリオッシュ 320円（右）

さくらんぼのリキュールに漬けた苺と、クランベリーとブルーベリーのドライフルーツを生地に練りこんで焼き上げ、トップには、苺ジャム、フリーズドライの苺、さらにピスタチオをトッピングしました。



【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

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065