

2019年7月9日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**8月限定！ “トロピカルスイーツ&ベーカリー”**

**～ビタミンカラーが爽やかなリゾート感満載のスイーツが登場！～**

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 リチャード・スタ）カフェ「トスティーナ」は、2019年8月1日（木）から31日（土）までの期間限定で、“トロピカルスイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

マンゴーのムースの中に、コンポートしたパイナップルやダイスカットしたマンゴーを散りばめた「マンゴーパッションムース」は、トロピカルフルーツの甘みと酸味を一度に味わえるスイーツ。他にも、ドラゴンフルーツやメロン、パパイヤといった、カラフルなフルーツを存分に使った「トロピカルケーキ」など、一口食べるだけで夏をおもいきり感じられるスイーツが登場します。

夏だけしか味わえない、ビタミンカラーがとっても爽やかなスイーツをお楽しみください。



**カフェ「トスティーナ」 “トロピカルスイーツ&ベーカリー”**

- ◆期間 : 2019年8月1日（木）～8月31日（土）
- ◆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」



**◆メロンのパフェ 550円**

メロンの果肉をたっぷり入れたライムゼリー、ココナッツのブランマンジェ、さらにメロンソースとソーテルヌワインで作ったゼリーを重ね、トップに大粒のメロンを飾りました。さっぱりしたライムのゼリーとメロンの甘さがたまらないひんやりスイーツです。



**◆マンゴーパッションムース 550円**

アーモンド風味の生地に、丸いフォルムがかわいらしいマンゴーのムースをのせました。ムースの中には、コンポートしたパイナップルやダイスカットしたマンゴーをちりばめたパッションゼリーを閉じ込めています。パッションの酸味とマンゴーのまるやかな甘さが絶妙にマッチングした、トロピカル感満載のムースです。



**◆トロピカルケーキ 550円**

ココナッツのダックワーズで、パッションクリームやトロピカルフルーツのゼリーなどを挟み、層にして重ねました。ホワイトチョコレートには、スイカ、ドラゴンフルーツ、メロン、パパイヤ、ラズベリーを並べてトッピング。ビタミンカラーのカラフルなフルーツが、夏を感じさせます。

**◆マラサダドーナツ 250円（写真左）**

ドライマンゴーを練り込んだグアバ生地を揚げたマラサダドーナツです。中にエキゾチックカスタードクリームを絞り、表面のココナッツシュガーが甘さを引き立てています。

**◆マンゴーとバナナのデニッシュ 320円（写真右）**

バナナ風味のデニッシュ生地にパッションカスタードを絞って焼き上げ、トップにバナナ、マンゴー、キウイフルーツ、ラズベリーを溢れんばかりに飾りました。

