

2019年8月15日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

9月限定！“マロン スイーツ&ベーカリー”

～味わい深い秋の味覚“栗”をたっぷり使った大人リッチなスイーツが見逃せない～

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9月1日（日）から30日（月）までの期間限定で、“マロン スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

“マロン スイーツ&ベーカリー”では、秋の味覚“栗”をたっぷりと使って、芳醇な香りと甘みを贅沢に味わえる品々が登場します。秋らしい組み合わせの「栗と洋梨のケーキ」は美しい断面とたっぷり入った洋梨のキャラメリゼやマロンのコンポートの食感がやみつきになる一品。「マロンカフェ」は舌触りなめらかなマロンムースに、コーヒーと渋皮栗のハーモニーが優しく秋の到来をお知らせします。

秋の訪れを告げる、上品な甘みの栗スイーツをぜひお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」 “マロン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年9月1日（日）～9月30日（月）
- ◆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」



◆栗と洋梨のケーキ 550円

チョコレートの生地、マロンのムースと洋梨のムース、マロンクリームを層にして重ねました。洋梨のムースには洋梨のキャラメリゼを、マロンムースには、マロンのコンポートをたっぷり入れました。仕上げには渋皮栗、洋梨のキャラメリゼ、ラズベリーをトッピング。洋梨と栗のやさしい甘さに包まれたスイーツです。



◆マロンとチョコレートのタルト 550円

マロン風味のアーモンドクリームと渋皮栗を閉じ込めたタルト生地にマロンムースとチョコレートムースをのせました。ムースのまわりにはチョコクリームとマロンクリームをたっぷり絞って、贅沢に仕上げています。マロンとチョコのダブルリッチな味わいが秋の始まりにぴったりです。



◆マロンカフェ 550円

シナモンのサブレに、栗のパウンド生地を重ね、その上になめらかなマロンムースをのせました。ムースの中には、渋皮栗をちらしたコーヒー風味のチョコレートブリュレを閉じ込め、トップにはコーヒー風味のメレンゲと渋皮栗を飾りました。コーヒーのテイストをしっかりと効かせたマロンケーキ。

◆栗のスイートロール 300円（写真左）

クリームを塗った生地に細かく刻んだ黄栗をのせ、ロールして焼き上げ、アーモンドスライスと栗をのせました。栗の甘さが際立った一品です。

◆マロンデニッシュ 400円（写真右）

デニッシュ生地に、ほうじ茶風味のカスタードクリームとマロンクリームを絞って焼き上げた香り豊かな一品。見た目も秋らしく仕上げています。

