

2019年9月11日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

10月限定！“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

～真っ赤なデビルやおちゃめなミイラが撮っても、食べても、おいしいハロウィーンを演出～

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10月1日（火）から31日（木）までの期間限定で、“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

チョコレートの甘さとベリーの酸味を味わう真っ赤な「デビルチョコレートケーキ」や、ピスタチオやミルクチョコレートのムースのまわりにホワイトチョコレートのクリームを絞り、可愛く仕立てた「ミイラ男のピスタチオムース」など、キュートでフォトジェニックなおばけスイーツが勢ぞろいします。

シェラトンホテルでしか出会えない、“コワ可愛い” モンスターでおいしくハロウィーンをお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」 “ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年10月1日（火）～ 10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」



◆デビルチョコレートケーキ 560円

チョコレート生地に球体のホワイトチョコレートムースをのせ、ムースの中にチョコレート生地、ラズベリームース、ベリーのゼリーを閉じ込めました。真っ赤なベリーのグラサージュでコーティングして、チョコレートでできた耳、大きな一つ目と口を飾って、“コワ可愛い” デビルのできあがり。笑みを浮かべたデビルが、ハロウィーンを盛り上げます。



◆ジャック・オ・ランタンのカボチャプリン 560円

カラメル、カボチャプリン、チーズプリン、生クリームをカボチャ型の陶器の中で重ねました。トップにはカボチャのコンポートやカボチャクリーム、コウモリ型のチョコなどを飾り、ハロウィーンらしい見た目に。カボチャプリンの甘みにほんのりとチーズを香らせたマイルドな味わいのプリンです。



◆ミイラ男のピスタチオムース 560円

チョコレートのサブレに、チョコレートのアーモンド生地、ピスタチオのムース、チョコレートのムースを重ねました。ムースの中に入れたチェリーのゼリーの酸味がチョコレートの甘さと相性抜群です。ホワイトチョコレートのクリームをグルグル巻いて、おちゃめな表情のミイラが完成です。

◆ハロウィーンの3色パン 400円（写真左）

ブラックココア生地で黒猫、カボチャ生地でジャック・オ・ランタン、白パン生地でおばけを表現。中にそれぞれチョコレートクリーム、かぼちゃあん、イチゴジャムが入っています。1個で3回おいしい3色パンです。

◆かぼちゃメロンパン 320円（写真右）

パン生地にかぼちゃのメロン皮をのせ焼き上げ、かぼちゃクリームと生クリームを挟んだジャック・オ・ランタン風のメロンパンです。

