

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

令和最初のクリスマスをルビーチョコなどで彩ったケーキが登場 2019年 シェラトン クリスマスケーキコレクション

～ファンタジックなケーキが大切な人との“特別なクリスマス”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）では、2019年11月1日（金）よりクリスマスケーキの予約を開始いたしました。

毎年大好評のシェラトンホテル「クリスマスケーキコレクション」では、全5種類のロマンチックなケーキを展開します。今年は「第4のチョコレート」として話題の「ルビーチョコレート」で贅沢にトップをコーティングし、アーモンド生地にラズベリージャムなどを重ねた「ルビーチョコレートとラズベリーオペラ」が登場。ピンクの可愛い色合いで特別な日にふさわしく華やかな雰囲気でも盛り上げてくれます。また、ほうじ茶とサツマイモのクリーム、マロンクリームをあわせた斬新な和テイストの「ほうじ茶とマロンのブッシュドノエル」もご用意します。定番の「クリスマスショートケーキ」は雪のように真っ白な生クリームの上に、色鮮やかな3種類のベリーをたっぷりと飾り、赤と白のコントラストが映える仕上がりになりました。その他、緑のモコモコしたムースで見た目も楽しい「ピスタチオとチーズのムース」や、しっとり大人な「クリスマスチョコレートケーキ」など多彩なラインナップを取り揃えます。

令和最初のクリスマスファンタジックに彩るシェラトン特製のクリスマスケーキで、特別な時間をお楽しみください。



クリスマスケーキコレクション

- ◆ご予約期間： 2019年11月1日（金）～お渡し日の前日 11:00～17:00
- ◆お渡し期間： 2019年12月21日（土）～12月25日（水）12:00～19:00
- ◆ご予約方法： 電話：047-355-5555（代表）
店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）
WEB：<https://www.sheratontokyobay.co.jp/christmascakes2019/>

クリスマススペシャルベーカリー

- ◆期間： 2019年11月16日（土）～12月25日（水）10:00～23:00
- ◆開催店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）
- ◆お客様のお問合せ： 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

【クリスマスケーキ】

◆クリスマスショートケーキ ¥4,300 (税込) / 直径 15cm x 高さ 5.5cm



真っ白なショートケーキの上にクリスマス飾りやサンタクロースを乗せた毎年大好評のクリスマスケーキが今年も登場。あふれんばかりにイチゴ、ブルーベリー、ラズベリーを並べ、雪のように真っ白な生クリームで華やかにデコレーションしました。華やかなベリーの赤色がクリスマスをさらに輝かせます。

◆クリスマスチョコレートケーキ ¥4,300 (税込) / 直径 15cm x 高さ 5.5cm



チョコレートムースの中に、クランチ、スポンジ生地、ヘーゼルナッツのガナッシュとキャラメリゼを層にして重ねた贅沢な一品です。濃厚なチョコレートとヘーゼルナッツの風味が効いており、しっとりとした甘さで大人のクリスマスを演出します。

◆ルビーチョコレートとラズベリーオペラ ¥4,600 (税込) / 横 17cm x 幅 10cm x 高さ 5cm



「第4のチョコレート」として話題の、「ルビーチョコレート」を大胆に使ったオペラです。クランチ、ラズベリーをちりばめたアーモンド生地、自家製のラズベリージャムやクリームなどを重ね、トップをルビーチョコでコーティング。イチゴやフランボワーズ、ブルーベリーやサンタクロースを飾り、色鮮やかなピンクと赤がとってもかわいいフルーティーな味わいをお届けします。

◆ほうじ茶とマロンのブッシュドノエル ¥4,600 (税込) / 横 16cm x 幅 9cm x 高さ 7cm



ほうじ茶の茶葉を細かくちりばめた生地に、生クリームをたっぷり絞ってロールしました。周りには、ほうじ茶とサツマイモのクリームを、そしてサイドにマロンクリームをあわせ、丸太をイメージしました。斧を持ったサンタのお菓子がまるで丸太を切り出しているような、キュートな見た目も特徴的。一口頬張ればほうじ茶の香りが優しく広がる、和風ブッシュドノエルです。

◆ピスタチオとチーズのムース ¥6,500 (税込) / 縦 20cm x 横 20 cm x 高さ 7cm



ピスタチオのブラウニーの上に、モコモコしたピスタチオのムースをのせました。中には、チーズのブリュレとレモンクリームを閉じ込め、かわいいサンタやプレゼントボックス、ベルなどのクリスマス飾りを並べました。粉糖をかけて雪の結晶を飾ることで、まるで雪原でサンタさんたちが楽しく遊んでいるようなファンタジックなムースに仕上がりました。

【ベーカーリー】



◆シュトーレン ¥1,650 (税込) (写真右)

スパイスを効かせた生地には、ローストしたアーモンド、クルミ、洋酒に漬け込んだいちじく、オレンジピール、レーズン、チェリー、アップル、パインをたっぷり練りこんで焼き上げたシュトーレン。フルーツの甘味をたっぷり感じられて、その後スパイスの風味が口の中に広がります。ぎっしり感がありながらも、甘さを感じるしっとりとした生地は、大人も子どもも食べやすい味わいです。

◆パネトーネ ¥510 (税込) (写真左)

しっとりとしてリッチな生地には、洋酒に漬け込んだオレンジピール、レーズン、チェリー、アップル、パインをふんだんに練りこみ、マカロン生地をのせて焼き上げました。しっとりモチモチした食感が特徴です。