

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**2月限定！“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”**  
～かわいらしさと上品さを兼ね備えたスイーツで、特別な日を演出～

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、2020年2月1日（土）～29日（土）の期間限定で、かわいらしい見た目と上品な味で、特別な日を演出する“バレンタインスイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

チョコレートやムースやブリュレの層をフランボワーズのムースで閉じ込めた、絶妙な甘酸っぱさがたまらない「フランボワーズショコラ」や、ハート型のムースと真っ赤なイチゴがキュートな「ベリーとホワイトチョコレートムース」など、バレンタインにふさわしい、かわいいスイーツをご用意いたしました。ご家族やお友達、恋人など、大切な人と一緒にお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間：2020年2月1日（土）～29日（土）
- ◆開催店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問い合わせ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



◆ベリーとホワイトチョコレートムース 570円

クルミを入れたチョコブラウニーの上に、ハート形のホワイトチョコムースと真っ赤なイチゴをのせました。ホワイトチョコムースの中には、イチゴのムースと、ベリーのゼリーを閉じ込めています。ピンクのハートが、想いを伝えるのにぴったりなスイーツです。



◆フランボワーズショコラ 570円

チョコレートのサブレと生地を重ね、ミルクチョコレートのムースとビターチョコレートブリュレを層にして閉じ込めた、六角柱のフランボワーズムースをのせました。トップには、ハート形のチョコやマカロン、ミルクチョコレートのクリームなどを重ね、フランボワーズの甘酸っぱさが“恋の味”を連想させるスイーツです。



◆ラムレーズンショコラ 570円

チョコレートクランチを底にして、チョコレートの生地でチョコレートガナッシュをサンド、さらに、ラムレーズンをちりばめたバニラババロア、ミルクチョコレートムースを層にして重ねました。ミルクチョコレートのクリーム、ピスタチオのアッシュなどを飾り、ラムレーズンの風味で大人シックな雰囲気のスイーツに仕上げました。

◆チョコとベリーのハートデニッシュ 420円（写真左）

ハート型のデニッシュ生地にホワイトチョコカスタードを絞って焼き上げ、フランボワーズのジャム、ガナッシュ、クリームを絞り、3種のベリーとハートのチョコを贅沢に飾りました。

◆ショコラブリュイ 380円（写真右）

パイ生地を焼き上げ、フランボワーズペパン、フランボワーズ風味のバタークリームをサンドして、真っ白なホワイトチョコでコーティングしました。



【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（イニシャル内）

担当：森川、大塚、福田

TEL：03-5572-7306 FAX：03-5572-6065