



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016年3月17日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

4月限定！“フロマージュ スイーツ&ベーカリー” ～濃厚しあわせ！シェラトン春のスイーツは風味豊かなチーズづくし！～

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 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2016年4月1日（金）から30日（土）までの期間限定で、豊かな風味のチーズを使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

見た目もかわいいマスカルポーネとラズベリーの『フランボワーズティラミス』やさわやかな甘さが特徴の『ライムレアチーズケーキ』など、チーズの濃厚なコクと酸味が口いっぱいに広がるスイーツが登場いたします。

シェラトンのフロマージュスイーツでチーズづくしの春をご堪能ください。

カフェ「トスティーナ」 “フロマージュ スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年4月1日（金）～4月30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」



◆フランボワーズティラミス 550円

ラズベリー風味のクッキーの上に、マスカルポーネクリームとラズベリーのシロップを染みこませたスポンジで層にしたティラミスです。飾りに赤いチョコレートとベリーをのせ、見た目にもかわいらしいスイーツです。



◆ライムレアチーズケーキ 550円

ライムクリームとシトラスゼリーを閉じ込めたドーム型のレアチーズケーキです。さわやかな甘さが春を感じさせます。



◆ドゥーブルフロマージュ 550円

カマンベールを使ったバイクドチーズケーキにフロマージュブランとブルーベリーのジャムをあわせたムースを重ねました。甘酸っぱいベリーと濃厚なカマンベールの相性が絶妙なチーズケーキです。

◆チーズフーガス 320円（左）

カマンベール、パルメザン、エメンタールの3種のチーズを使って、フォッカッチャの生地を葉っぱの形に焼き上げました。チーズ好きにはたまらない一品です。

◆ノアレザンフロマージュ 380円（右）

クリームチーズを練りこんだライ麦パンに、風味の豊かなクリームチーズ、アーモンド、クルミ、レーズンを閉じ込めました。



【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 事務局担当

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065