

2020年11月2日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

今年はおうちクリスマスで、大切な人との“特別なひととき”を 2020年シェラトン クリスマスケーキコレクション

～サンタやクーゲルをモチーフにした映えるケーキが登場！～

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、2020年11月2日（月）よりクリスマスケーキの予約を開始します。

毎年人気のシェラトンホテルの定番「クリスマスショートケーキ」や「チョコレートケーキ」をはじめ、見ても食べても楽しめるサプライズ感満載なクリスマスケーキ4種を発売します。バイクドチーズケーキとレアチーズケーキ、2つのチーズケーキの味わいを楽しめる「ベリーベリーサンタ」は、赤い服を着たぽっこりお腹のサンタクロースでお子様にも喜んでいただけます。また、ラメ入りチョコレートの球体が目をひく、「ホワイトクーゲル」の蓋を開ければ、ピスタチオのケーキにのったかわいいサンタが笑顔でお出迎えします。

さらに、「クリスマスケーキコレクション」とあわせて、クリスマスで定番の伝統的なベーカリー2種を、「シェラトン クリスマスベーカリーコレクション」として販売いたします。

おうちで過ごすクリスマスを一層華やかに彩る、シェラトンホテルのクリスマスケーキで大切な人との“特別なひととき”をお楽しみください。



シェラトン クリスマスケーキコレクション

- ◆ご予約期間： 2020年11月2日（月）～お渡し日の前日 11:00～17:00
- ◆お渡し期間： 2020年12月19日（土）～12月25日（金） 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://toastina.sheratontokyobay.com/news>

シェラトン クリスマスベーカリーコレクション

- ◆期間： 2020年11月16日（月）～12月25日（金）
- ◆開催店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）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」

【シェラトン クリスマスケーキコレクション】

◆クリスマスショートケーキ ¥4,500 (税込) / 直径15cm x 高さ5.5cm



毎年大好評のシェラトンホテルのクリスマスショートケーキが今年も登場。トップにサンタクロースやクリスマスオーナメントを飾った、可愛らしいショートケーキです。“雪”のように真っ白なケーキに、溢れんばかりのイチゴ、ブルーベリー、ラズベリーをトッピング。華やかなルージュカラーのキュートなデコレーションが、クリスマスを鮮やかに彩ります。

◆ノエルショコラ ¥4,500 (税込) / 横17.5cm x 幅6.5cm x 高さ7cm



チョコランチに、スポンジ生地（ビスキュイ）と濃厚なチョコムースを重ねたチョコレートケーキ。中に閉じ込められたキャラメルクリームの良い甘さと、オレンジムース、オレンジマーマレードの酸味が、濃厚なチョコレートの味わいを引き立たせます。斧を持ったかわいらしいサンタがまるで丸太を切り出しているような、ファンタジックなチョコレートケーキです。

◆ベリーベリーサンタ ¥5,500 (税込) / 直径16cm x 高さ6.5cm



ベイクドチーズケーキとミックスベリーのムースを閉じ込めた、ドーム状のレアチーズケーキ。真っ赤に色付け、チョコレートでできたベルトとボタンで飾り付ければ、ふっくらお腹がかわいらしいサンタクロースの出来上がりです。

◆ホワイトクーゲル ¥7,500 (税込) / 球体：直径15.5cm x 高さ16cm、ケーキ：直径12cm x 高さ5cm



まるでクリスマス飾りのようなラメ入りチョコレートの球体が目を引くホワイトクーゲルは、ピスタチオのムースの中にピスタチオのジョCOND、ホワイトヨコムース、アプリコットのコンフィチュール、チョコランチを閉じ込めました。見た目も味も楽しめる、ワクワクとサプライズがギュッとつまっています。

【シェラトン クリスマスベーカリーコレクション】



◆シュトーレン ¥1,900 (税込) (写真右)

スパイスを効かせた生地に、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、パインを贅沢に練り込んで焼き上げました。口いっぱいに広がるフルーツの甘さと、後から広がるスパイスの風味が絶妙なシェラトン定番のシュトーレンです。

◆パネトーネ ¥800 (税込) (写真左)

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込み、マカロン生地をのせて焼き上げました。味だけでなく、しっとりとした食感も楽しめる一品です。