

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
3月限定！“ハッピースプリング スイーツ&ベーカリー”
～春の訪れを感じさせる桜や苺を使ったスイーツで、お花見気分をお届け～

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）のカフェ「トスティーナ」では、3月限定で桜や苺をふんだんに使用し、ワクワクする春の訪れを堪能できる「ハッピースプリング スイーツ&ベーカリー」を展開いたします。さらに、宝石箱のように輝くスイーツを詰めた“#シェラトンスイーツボックス”や金曜日限定開催の“フライデースイーツbuffet”も、春の訪れをテーマにお花見気分を楽しめるスイーツをお届けいたします。満開の桜のような華やかなスイーツで春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。



“ハッピースプリング スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2021年3月1日（月）～3月31日（水）
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～22:00
- ・お客様の問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

◆ピスタチオのフレジェ（写真下左） 750円（税込）

フランボワーズのジャムを塗ったパイ生地の上に、ピスタチオの生地で挟んだ、たっぷりの苺とピスタチオクリームをのせました。フランスでは“春の訪れの象徴”とされるフレジェが、気分華やぐ春の始まりを盛り上げます。

◆桜レアチーズケーキ（写真下中央） 650円（税込）

砕いたクッキー生地に、桜のムースと苺のゼリーを層にして閉じ込めたドーム型の桜のレアチーズムースをのせました。トップには桜や桜あんを練りこんだクリーム、チョコレートを飾り、パステルピンクが満開の桜を思わせる春らしいケーキに仕上げています。

◆ピンクグレープフルーツとライチのヴェリーヌ（写真下右） 700円（税込）

ピンクグレープフルーツのムースやゼリー、ライチのムース、さらにエルダーフラワーシロップとライチのミックスゼリーを層にして重ね、彩り鮮やかに仕上げました。グレープフルーツの酸味とライチの甘さが絶妙なバランスの、さっぱりとしたグラスデザートです。



◆桜あんぱん (写真左) 360円 (税込)

桜のペーストを練りこんだ生地で、桜あんを包み込んで焼き上げました。見た目も味わいも、まさに桜づくしの春らしいあんぱんに仕上がっています。

◆苺のメロンパン (写真右) 420円 (税込)

苺の粒ジャムを練りこんだブリオッシュ生地を、苺のクッキー生地で包み、ほんのリレモンが香るマスカルポーネクリームと苺のジャムをサンドしました。苺の形がかわいらしいメロンパンです。



“#シェラトンスイーツボックス”～3月限定バージョン～

毎月好評の8種類のミニスイーツを宝石箱のように閉じ込めた「#シェラトンスイーツボックス」。3月限定バージョンのテーマは“春の訪れ”です。彩り鮮やかな選りすぐりのスイーツを少しずつ楽しむことができるスイーツボックスをテイクアウトして、卒業などのお祝いはいかがでしょうか。



・料金：2,500円 (税込)

・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F) 10:00～22:00

※毎日数量限定販売。事前予約可能。

“フライデースイーツbuffet”

店内に一步入れば、思わず写真を撮りたくなるかわいらしいスイーツがたくさん並び、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も、“春の訪れ”がテーマです。スイーツだけでなく、サンドイッチやパンなどの軽食やドリンクもお楽しみいただける、大満足のスイーツbuffetです。

・期間：2021年3月5日(金)～3月26日(金)の毎週金曜日

・時間：1部 13:00～14:40 2部 15:00～16:40 ※入れ替え制

・料金：大人 3,200円 (税込) 4～12才 1,600円 (税込)

・予約：<https://toastina.sheratontokyobay.com/> もしくは電話 047-355-5555 (代) カフェ「トスティーナ」

※ドリンク付き

※開催日当日は混雑が予想されます。事前のご予約をお勧めいたします。

<カフェ トスティーナ について>

豪華クルーズライナーのカフェをイメージした開放的で明るい空間のカフェ トスティーナ。香り高いコーヒーや紅茶、アルコールなどを取りそろえ、色とりどりのケーキやホテルメイドのフレッシュベーカリーが至福の時をお約束します。

営業時間：10:00～22:00

URL：<https://toastina.sheratontokyobay.com/>

