

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
9月限定！“マロン スイーツ&ベーカリー”
～旬の栗を贅沢に使った多彩なマロンスイーツで秋の訪れを体感～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のカフェ「トスティーナ」では、9月限定で秋の訪れを感じられる旬の味覚“マロン”をふんだんに使った「マロン スイーツ&ベーカリー」を展開いたします。さらに、毎月好評の宝石箱のように輝くミニスイーツを閉じ込めた“#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、マロンの濃厚な味わいを楽しむことができる栗尽くしのスイーツを多数ご用意しております。

この季節にしか楽しむことのできないマロンスイーツで、秋の始まりを感じてみてはいかがでしょうか。



“マロン スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2021年9月1日（水）～9月30日（木）
- ・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」

◆モンブラン（写真左） 750円

キャラメリゼしたリンゴを閉じ込めたパイ生地に、渋皮栗と赤ワインのゼリーをのせたバニラババロアをのせました。仕上げには、ババロアをマロンクリームでリボンのように上品に包み、トップに栗を飾りました。栗の甘さに渋めの赤ワインゼリーでアクセントを効かせた、ちょっぴり大人な味わいのモンブランです。

◆マロンカフェ（写真中央） 650円

コーヒーマロンクリーム、黒糖ガナッシュ、クランチを、アーモンドの入ったジョコンドでそれぞれを挟み込み、層にして重ねました。トップはグラサージュして、栗、生クリーム、チョコを飾りました。コーヒーやアーモンドの濃厚な香りが秋の始まりにぴったりのケーキです。

◆ヘーゼルナッツのマロンムース（写真右） 700円

ヘーゼルナッツのダックワーズに、ヘーゼルムースとヘーゼルナッツのクラックランを層にして閉じ込めた球形のマロンムースをのせました。ムースをチョコレートで包み、周りにアーモンドを刻んでちりばめ、最後にチョコのグラサージュと、栗、チョコを飾って仕上げています。ナッツのザクザクとした食感と、しっとりとなめらかなムースの舌触りをお楽しみください。



◆栗のデニッシュ (写真左) 480円

アーモンドクリームを絞って焼き上げたデニッシュ生地に、黄栗とマロンクリームをのせて、トップに渋皮付きマロンとチョコを飾りました。まるでモンブランのようなデニッシュです。

◆黄栗とコーヒーのバナラカスタードパン (写真右) 420円

コーヒー風味の生地にバナラの香るカスタードクリームを絞って焼き上げました。刻んだ黄栗をのせ、さらに黄栗のクリームを絞って仕上げています。



“#シェラトンスイーツボックス”～9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」。9月限定バージョンはマロンやリンゴ、ぶどうなど、秋が旬の素材を使ったスイーツを詰め合わせています。シェフ選りすぐりのミニスイーツの数々をぜひお楽しみください。



- ・料金：2,800円
 - ・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buffe”

店内に一步入れれば、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ぶ、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffe」も、“マロン”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buffeです。



- ・期間：2021年9月3日(金)～9月24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 4～12才 1,600円
 - ・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。

※料金は全て税・サービス料込みです