

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
“チョコレート スイーツ&ベーカリー”
～バレンタインシーズンを大人シックに彩るショコラスイーツが登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のカフェ「トスティーナ」では、2022年のバレンタインシーズンに向け、大人シックなテイストのショコラスイーツを集めた「チョコレート 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”でも、バレンタイン気分を満喫できる、シェフ選りすぐりのチョコレートスイーツを多数ご用意しております。特別な想いを伝えるシーズンに、シェラトンホテルのショコラスイーツで甘いひとときをお楽しみください。



“チョコレート スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2022年1月1日（土）～2月14日（月）
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ・お客様の問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

◆ショコラキャラメルサレ（写真左） 750円

チョコレートでコーティングした、トンカ豆とミルクチョコのガナッシュを閉じ込めた塩サブレの上に、丸いビターチョコムースをのせました。ムースには、ブロンドチョコブリュレと塩キャラメルムースを層にして入れています。ブロンドチョコクリームを飾り、濃厚なチョコレートを存分に楽しめるチョコ尽くしの一品に仕上げました。

◆ショコラモンブラン（写真中央） 800円

アーモンド生地に、ハスカップジャムとガナッシュ、そして砕いたマロンを入れて、チョコクリームを絞り、ちょっぴり大人な口当たりのモンブラン仕立てにし、フランボワーズと栗を飾りました。ハスカップジャムの酸味と濃厚なチョコ、そして主役のマロンが絶妙なハーモニーを奏でます。

◆アグリウムブラン（写真右） 700円

アーモンド生地に、きんかんのジュレとみかんのムースを閉じ込めたホワイトチョコムースをのせました。トップに生クリーム、チョコパフを入れたホワイトチョコムース、そして金箔を散らしたきんかんを飾っています。柑橘の酸味をホワイトチョコレートでマイルドな口当たりに仕上げました。



◆ガレットショコラ (写真左) 420円

チョコレート風味の生地に、ココアを混ぜたバターを折り込み、アーモンドとチョコレートを混ぜたクリームを包んで焼き上げました。

◆フランボワーズショコラ (写真右) 400円

チョコレートを練り込んだブリオッシュ生地の上に、チョコランチをまとうせ、フランボワーズジャム、ビターチョコカスタードクリーム、生クリーム、そして大きなフランボワーズをサンドしました。



“#シェラトンスイーツボックス”

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」。今回は、バレンタインのプレゼントにもぴったりの、大人シックな雰囲気ボックスに仕上げています。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：3,000円
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F) 10:00~23:00
- ※毎日数量限定販売。2日前までの事前予約制。

“フライデースイーツbuffe”

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buffe」も、“チョコレート”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：2022年1月7日(金)~2月4日(金)の毎週金曜日
- ・時間：1部 13:00~14:40 2部 15:15~16:55 ※入れ替え制
- ・料金：大人 3,500円 4~12才 1,750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