

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”
～旬のいちごにときめく、真っ赤なスイーツが期間限定で登場～

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、旬のいちごを贅沢に使用した、可愛らしくフォトジェニックな「ストロベリー スイーツ&ベーカリー」を展開いたします。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ブッフェ”でも、赤くきらめく、まるで宝石のようなストロベリースイーツを多数ご用意しております。また、期間中はトスティーナの前に、たくさんのいちごの写真をちりばめた、かわいらしいフォトウォールが登場します。ホテルメイドのストロベリースイーツで、一足先に春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。



“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2022年2月15日（火）～3月31日（木）
- ・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」

◆いちごとシャンパンムース（写真左） 900円

アーモンド生地で挟んだ、シャンパンといちごのガナッシュをチョコレートでコーティングし、その上にいちご型のシャンパンムースをのせました。シャンパンムースの中には、いちごとフランボワーズのゼリーやいちごのムースを層にして閉じ込めました。いちごをイメージして、トップにピスタチオクッキーの“へた”と、つぶつぶのホワイトチョコの“種”を飾り、キュートなムースに仕上げています。

◆いちごのミルフィーユ（写真中央） 900円

バタークリームとカスタードを混ぜたムースリーヌとたっぷりのいちごを、フランボワーズジャムを塗ったパイ生地でサンドし、大粒のいちごと生クリームを飾りました。パイ生地のサクサクした食感と、甘酸っぱいいちごと濃厚なクリームが織りなす贅沢な味わいをぜひお楽しみください。

◆いちごのパリプレスト（写真右） 900円

パイ生地の土台にシュー生地とクッキー生地を重ねて焼き上げ、その間にいちごジャムと、サクラのような上品な香りを楽しめるトンカ豆のカスタードクリーム、そして生クリームとピスタチオクリームを絞りました。真ん中にまるまるとした大きないちごをのせて、生クリームを絞り、最後にブルーベリーとフランボワーズ、いちごを飾りました。フレッシュないちごと濃厚なピスタチオクリームが奏でるハーモニーを堪能ください。



◆いちごミルクフランス (写真左) 400円

ミルクフランス生地にいちごのカスタードクリームといちごのチョコレートクリームを絞り、トップにいちごをのせて仕上げました。

◆いちごとマスカルポーネクリームのデニッシュ (写真右) 450円

デニッシュ生地に自家製のいちごジャム、カスタードクリーム、マスカルポーネクリーム、そして大粒のいちごを贅沢に飾りました。フレッシュないちごを思う存分楽しめるデニッシュです。



“#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、スイーツを真っ赤なジュエリーに見立てた、いちご尽くしの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buffet”

店内に一歩入れば、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、“ストロベリー”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：2022年2月18日(金)~3月25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