

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

好評開催中のリゾート気分を満喫できるハワイアンフェア メイン企画第二弾！

## 7月限定！トロピカル スイーツ&ベーカリー

～ グランカフェのハワイアンブッフェも新たなメニューが登場しグレードアップ ～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）は、2022年6月1日（水）より8月31日（水）の期間限定で、シェラトン・ワイキキ、シェラトン・プリンセスカイウラニ、シェラトン・マウイとコラボレーションし、ホテル館内がハワイ色に染まるハワイアンフェア「Mālama in Sheraton（マラマ イン シェラトン）」を開催しております。

本フェアは、海外への旅行が難しい状況が続くなか、少しでも非日常感あふれるリゾートで、開放的な気分を味わっていただきたいという想いから企画され、ブッフェやスイーツ、宿泊プラン、ワークショップ、ウクレレパフォーマンス、アートの展示販売などハワイの文化を体験できる企画を多数実施しております。

その中でもメイン企画の一つであるカフェ「トスティーナ」のスイーツフェアと、ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」のハワイアンブッフェがそれぞれ7月よりリニューアルいたします。トスティーナでは、7月限定でパッションフルーツやココナッツ、パイナップル、さらにはドラゴンフルーツなどをふんだんに使った「トロピカル スイーツ&ベーカリー」を開催。グランカフェでは、7月15日（金）から現在開催中の「ハワイアンフェア」にて、バーベキューリブやポキボウルなど、現地のレシピを使った新たなハワイアンメニューが登場し、よりグレードアップしたハワイアンフェアをお楽しみいただけます。

今年の夏は、ぜひシェラトン ホテルで、ハワイの「Mālama（マラマ）＝思いやりの心」を感じながら、リゾート気分をお楽しみください。

### ① カフェ「トスティーナ」 “トロピカル スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2022年7月1日（金）～7月31日（日）
- ・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」



#### ◆パッションフルーツのタルト（写真左） 750円

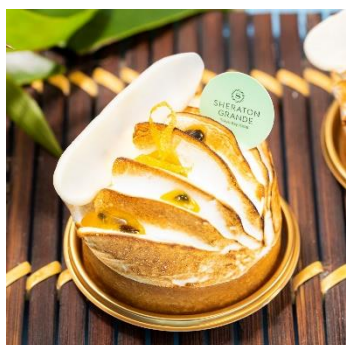
パッションクリームを入れたタルトにジョコンドをかぶせ、その上にチョコレートムース、そして焼き目を付けた、イタリアンメレンゲをのせたタルトです。レモンの皮のコンポートや、パッションシード、パッションソース、さらにはホワイトチョコをのせて仕上げました。メレンゲの優しい甘さ、フルーツの酸味、チョコレートムースのビターな味わいの絶妙なバランスをお楽しみください。

#### ◆グレープフルーツのムースとブルーハワイゼリーのヴェリーヌ（写真中央） 850円

ホワイトチョコレートでコーティングしたクッキーを底にして、ピンクグレープフルーツのコンフィチュールとココナッツのダックワーズを閉じ込めたグレープフルーツのムース、さらに透き通った青いカラーが印象的なブルーハワイのゼリーを重ねました。トップにはパイナップル、ドラゴンフルーツ、オレンジ、フランボワーズをのせ、まるでカクテルのような、リゾート感満載のさっぱりとしたグラスデザートに仕上げました。

### ◆ココナッツとエキゾチックのムース (写真右) 800円

パッションフルーツのゼリーとエキゾチックムースを重ねて閉じ込めたココナッツムースを、クッキー生地にしたのせ、ココナッツでグラサージュしました。トップにはココナッツクリーム、生クリーム、コンポートしたパイナップル、チョコレートを飾り、パッションフルーツの酸味をココナッツの甘さでマイルドに仕上げた、エキゾチックな味わいのムースケーキです。



### ◆ハワイアンバナナブレッド (写真左) 400円

バナナをふんだんに使った生地、バニラ、シナモンの香りを加え、マカダミアナッツ、チョコチップを練りこみ、しっとりと焼き上げました。ローストしたココナッツの食感もお楽しみください。

### ◆ロコモコ風ハンバーガー (写真右) 950円

ふわっと焼き上げたバンズに、グレービーソースをかけたパティ、チェダーチーズ、グリルオニオン、トマト、グリーンカール、目玉焼きをサンドしました。



### “#シェラトンスイーツボックス”

8種類のミニスイーツを楽しめる、毎月好評の「#シェラトンスイーツボックス」も、“ハワイ”にちなんだ、シェフ選りすぐりのトロピカルなミニスイーツを集めました。テイクアウトもできますので、ご自宅でもハワイ気分をお楽しみください。



・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。3日前までの事前予約制。

### “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、“ハワイ”にちなんだスイーツをご提供いたします。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7月1日(金)~7月29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 ※ドリンク付き

・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」

※混雑が予想されますので、事前のご予約をお勧めいたします。

## ② buffet・ダイニング「グランカフェ」 “ハワイアンフェア” 第二弾

buffet・ダイニング「グランカフェ」では、現地シェラトン ホテルのレシピを使ったハワイアンメニューを楽しめる「ハワイアンフェア」を開催中。トロピカルフルーツを使用したシェラトン・プリンセスカイウラニのカクテルや、現地のクラフトビールも楽しめます。



7月15日(金)からは、フェア第二弾として一部メニューを変更し、新たにシェラトン・マウイのレシピを使ったハワイアンメニューが登場いたします。

前菜には、スーパーフードのキヌアやイエローピーツなど、ヘルシーな食材をふんだんに使い、ミントやバジル、ライムジュースでさっぱりとした味わいに仕上げた「サラダボウル」。メインディッシュには、パプリカ、赤タマネギ、グリーンチリペッパー、コリアンダー、パイナップルを混ぜたパイナップルサルサと一緒にジューシーに焼き上げた「バーベキューリブ」や、かば焼きのたれと白ワインを絶妙に合わせた照り焼き風のバターソースをかけて仕上げた「白身魚のソテー」。さらに、サツマイモをタマネギ、アボカド、オイキムチ、パパイヤなどと一緒にご飯とあわせ、ゴマやスパイス、サンバルソースなどでエスニックなテイストに仕上げた「ポキボウル」など、まるでハワイにいるかのような本格メニューが日替わりで楽しめます。さらに、シェラトン・ワイキキのエグゼクティブシェフ、マシュー・ナウラ(通称:シェフマット)のシグニチャーディッシュである、チェリーソースと一緒に柔らかくなるまでビーフを長時間煮込んだ「シェフマットのビーフブレゼ」もメニューに加わります。



シェラトン・ワイキキ エグゼクティブシェフ  
マシュー・ナウラ



「シェフマットのビーフブレゼ」

- ・期間：2022年7月15日(金)～8月31日(水)
- ・店舗：buffet・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
- ・料金：

ランチbuffet 11:30～14:30 (土日祝～15:00) ※90分制  
大人 4,200円 (土日祝 4,900円)、4-12才 2,100円 (土日祝 2,450円)  
ディナーbuffet 17:00～21:30 (L.O 21:30) ※120分制  
大人 6,000円 (土日祝 6,800円)、4-12才 3,000円 (土日祝 3,400円)

※7月20日(水)・8月17日(水)	ランチサクスデー	1,000円 OFF	大人 4,200円→3,200円
※7月15日(金)・8月19日(金)	ディナーサクスデー	2,000円 OFF	大人 6,000円→4,000円

\*前日までに要電話予約

- ・ご予約・お問合せ：047-355-5555 (代) buffet・ダイニング「グランカフェ」
- ・詳細：<https://grandcafe.sheratontokyo.com/> ※料金はすべて税・サービス料込みです。