



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2016年5月13日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 6月限定！“千葉スイーツ&ベーカリー”

～千葉産のフレッシュな食材が詰まったスイーツで千葉の魅力を再発見～

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 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2016年6月1日（水）から30日（木）までの期間限定で、地元千葉産の食材やフルーツをふんだんに使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

上品な香りでモザイク模様が美しい『千葉産はちみつのムースとアールグレイショコラ』や、千葉産のアクアメロンを主役にフルーツをたっぷりのせた『千葉産アクアメロンとフルーツのタルト』など、見た目も華やかで地元の味覚が詰まったスイーツが完成いたしました。

6月15日は「千葉県民の日」。千葉産のフレッシュな食材を使ったスイーツで、地元の魅力をお楽しみください。



### カフェ「トスティーナ」 “千葉スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016年6月1日（水）～6月30日（木）
- ◆開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問合せ : 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



#### ◆千葉産はちみつのムースとアールグレイショコラ 550円

はちみつのムースとアールグレイショコラムースをモザイク模様に重ね、はちみつ風味のアーモンドのスポンジ生地でサンド。キャラメリゼした上面に、クリームとフランボワーズを飾りました。上品なはちみつの風味が口いっぱいに広がります。



#### ◆千葉産アクアメロンとフルーツのタルト 550円

アーモンドクリームで焼き上げた甘いタルト生地の上に、千葉産のフレッシュなアクアメロン、苺、オレンジ、パイナップル、ラズベリー、ブルーベリー、ドラゴンフルーツをのせました。ジューシーなフルーツがたまらない一品です。



#### ◆千葉産ピーナッツのミルフィーユ 550円

パイ生地に、ピーナッツクリーム、ピーナッツ（キャラメリゼ）、ミルクチョコレートクリームを挟んだミルフィーユです。ピーナッツクリームの風味をチョコレートの香りがひきたてるサクサクした食感がたまらないミルフィーユです。

#### ◆「一」（いち）豚ベーコンと東金味噌のルヴァン 430円（右）

東金市が誇る名産品「東金味噌」を練り込んだパンに、「一」豚ベーコンとソテーしたオニオンを混ぜてこんがり香ばしく焼きあげました。

#### ◆びわのデニッシュ 300円（左）

千葉産の牛乳で作ったカスタードクリームと、初夏に旬を迎える千葉産のジューシーなびわをふんだんに使用したデニッシュです。

