

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
1月限定！“和スイーツ&ベーカリー”

～新年にふさわしく日本らしさを表現した和テイストなスイーツが登場～

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、和スイーツで定番の抹茶やほうじ茶、さらに冬が旬の金柑、みかんなど、和の素材をふんだんに使用した「和スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。さらには、毎月好評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”や、金曜日限定開催の“フライデースイーツbuffet”でも、シェフ選りすぐりの和スイーツの数々をご用意しております。

素材を活かした繊細な味わいの和スイーツをぜひご堪能ください。



“和スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年1月1日（日・祝）～1月31日（火）
- ・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」

◆ほうじ茶と黒糖のガトー（写真左） 900円

サクサク生地の上に、ほうじ茶のムースやガナッシュ、黒糖ブリュレなどを何層にも重ね、最後にほうじ茶チョコクリームを絞りました。その上に黒糖のわらび餅と金粉をまぶした三色豆を交互に並べ、生クリームを絞り仕上げています。ほうじ茶の渋みと、黒糖のマイルドな甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。

◆抹茶と金柑のムース（写真中央） 900円

黒豆と金柑ジャムが詰まった抹茶ダイヤモンド入りタルトの上に、金柑ムースと抹茶のテリーヌを閉じ込めた抹茶ムースをのせ、仕上げに白あん入り栗クリームや金粉をまぶした黒豆、そして金柑を飾りました。随所に取り入れた抹茶に、金柑の酸味のアクセントが効いた贅沢なムースです。

◆みかんのヴェリーヌ（写真右） 900円

みかんのゼリーやソース、さらにバニラのパンナコッタや白ワインゼリーなどを重ねた、さっぱりとした味わいのヴェリーヌです。トップにもみかん、そしてフランボワーズや生クリームを添えました。お好みでみかんソースをかけて、みかんの甘みや酸味を思う存分にご堪能ください。



◆つくねバーガー (写真左) 650円

白米を練り込み、わさびバターを塗った生地にはサニーレタス、照り焼きソースをからめた鶏のつくね、大葉、トマト、七味マヨネーズをかけた目玉焼きをサンドした和風テイストのハンバーガーです。

◆丹波黒豆大福パン (写真右) 380円

もちもちの生地に丹波の黒豆、求肥、粒あんを包んで焼き上げたあんぱんです。まるで大福をそのままパンにしたようなもちもち食感をお楽しみください。



“#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、抹茶やほうじ茶、みかんなどを使用した和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：3,500円
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F)
- ※毎日数量限定販売。3日前までの事前予約制。
- ※お引き取り時間は12:00~22:00となります。

“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“和”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：2023年1月6日(金)~1月27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」
- ※開催日当日は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。