

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
3月限定！“桜スイーツ&ベーカリー”

～春爛漫！パステルピンクのかわいらしいスイーツでうららかなひとときに彩りを～

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、3月限定で、満開の桜を思わせる見た目にも華やかな「桜スイーツ&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、桜との相性抜群な抹茶やいちごなどを使用した桜スイーツの数々をお楽しみいただけます。

優しい甘さと上品な香りが広がる桜スイーツで、うららかな春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

“桜スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年3月1日（水）～3月31日（金）
- ・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」



◆桜ムース（写真左） 900円

桜のピンクと抹茶のグリーンのツートンカラーが印象的な一足先に春気分を楽しめる桜のムースケーキです。桜ようかんや桜の花びらをモチーフにしたチョコレート、そしていちごをのせて仕上げています。まるで“桜もち”を食べているような感覚が口の中で広がる、上品な味わいをご堪能ください。

◆桜モンブラン（写真中央） 900円

やわらかな桜色のクリームが春の彩りを感じさせる、春仕様のモンブランです。タルトの上に桜と相性抜群な杏仁風味のホワイトチョコレートムースをのせ、桜クリームをたっぷりとしぼりました。桜クリームの滑らかな口当たりと杏仁のさっぱりとした甘さが楽しめます。

◆フロマージュブランと桜のヴェリーヌ（写真右） 900円

桜の葉を大胆にあしらったグラスの中に、ピンクのコントラストが美しい桜のムースやゼリー、クリームなどを重ねた、春を華やかに彩る贅沢なグラスデザートです。お好みでスポイトに詰めた桜シロップを垂らせば、一口ごとに桜の香りがふんわりと広がります。



◆桜のキューブパン (写真左) 420円

求肥で包んだ桜あんかつぶあん、さらに桜の葉を入れて、キューブ形のユニークなビジュアルに焼き上げました。もちもち食感と、桜の葉の甘じょっぱい味わいがくせになる一品です。

◆桜クリームメロンパン (写真右) 420円

桜の花びら型のチョコレートが舞う春満開のメロンパンです。中に詰まったカスタードクリームからほんのり広がる桜の香りと、生地に練り込んだ洋酒漬けたクランベリーの味わいがちょっぴり大人な雰囲気をお届けします。



“#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、桜やいちごなど旬の素材を使った、パステルカラーのかわいらしいスイーツを詰め込みました。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ぶ、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も“桜”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3月3日(金)~3月31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。