

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
9月限定！“オータム スイーツ&ベーカリー”
～秋の訪れを感じさせる風味豊かなスイーツが登場～

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、マスカットや栗、いちじくなど、秋の恵みを存分に使ったオリジナルスイーツを堪能できる「オータム スイーツ&ベーカリー」を9月限定で開催いたします。

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、シェフこだわりのスイーツの数々で、秋の味覚を満喫いただけます。

美食の秋、そして芸術の秋に相応しい、見た目も味わいもこだわり抜いた繊細なスイーツで、秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

“オータム スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年9月1日（金）～9月30日（土）
- ・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」



◆シャインマスカットのヴェリーヌ（写真左） 950円

みずみずしいシャインマスカットが高貴な香りを放つ、見た目にも美しいグラスデザートです。フロマージュブランやライム果汁入りホワイトチョコムース、さらにシャインマスカットが詰まったゼリーを層にして重ね、さっぱりとした味わいに仕上げました。

◆モンブランシュー（写真中央） 950円

風味豊かな秋の味覚「栗」を主役にしたモンブランです。パイシューの中に入った、芳醇な香り漂うほうじ茶のクリームが、モンブランクリームや随所に取り入れた栗と上手く調和した、濃厚で上品な味わいを引き出した一品です。

◆タルトフィグ（写真右） 950円

旬を迎えたいちじくを大胆にも丸ごと1個使ったタルトです。濃厚なマスカルポーネを閉じ込めたいちじくを赤ワインでコンポートして、紅茶アーモンドクリームにのせました。味覚に加えて視覚でも趣深い秋をお楽しみいただけます。



◆レーズンあんバターサンド (写真左) 500円

ハニーバターに漬け込んだレーズン食パンに、つぶあんとココのある発酵バターをサンドしました。フレンチトーストのような優しい甘さに、バターの塩気がアクセントとなった、リッチな味わいのバターサンドです。



◆葡萄とクリームチーズのカスタードデニッシュ (写真右) 650円

マスケットカスタードクリームとクリームチーズを閉じ込めたデニッシュの上に、シャインマスケット、巨峰、レッドグローブを贅沢に飾りました。この時期にしか味わえない、甘みの詰まった旬の葡萄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、秋の味覚満載のオータムスイーツを集めました。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：4,000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12:00~21:00となります。

“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、秋が旬の食材をふんだんに使った、スイーツの数々をご用意しております。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、食欲の秋にぴったりのスイーツbuffetです。

・期間：2023年9月1日(金)~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 3,800円 4~12才 1,900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」

※オンラインでの事前決済で5%オフとなります。

※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。