

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
11月限定！「マロン スイーツ&ベーカリー」
～ホテルメイドの極上な栗スイーツで深まる秋を堪能～

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、風味豊かな秋の味覚“栗”を満喫できる「マロン スイーツ&ベーカリー」を11月限定で開催いたします。

また、毎月好評のミニスイーツを詰め合わせた「#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、シェフこだわりのマロンスイーツを多数ご用意しております。

この時期にしか味わえない、旬の栗を贅沢に使用した美しいマロンスイーツで、深まる秋の穏やかなひとときをお楽しみください。



マロン スイーツ&ベーカリー

- ・期間：2023年11月1日（水）～11月30日（木）
- ・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

◆**ドゥーブル フロマージュ マロン（写真左） 950円**

ベイクドとレア、2つのチーズケーキを合わせ、随所に栗をあしらった、栗が主役のチーズケーキです。マロンペーストとミルクチョコレートでできた栗型のデコレーションが趣深い秋を演出します。

◆**サバラン オ マロン（写真中央） 950円**

濃厚な栗とさっぱりとしたオレンジのバランスが取れた大人な風味のケーキです。お好みでスポットのサバランシロップをかけて、スポンジのしっとりした食感をお楽しみください。

◆**マロンカシス（写真右） 950円**

ザクザク食感のクランブル生地の上に、洋梨の果肉とゼリーを包み込んだマロンムースをのせ、カシスムースを飾った逸品です。カシス、洋梨、そしてマロンが生み出す奥深い味わいで、秋の味覚をご堪能ください。



◆栗とカシスのブリオッシュ (写真左) 500円

カシスの甘酸っぱさと栗の優しい甘みが上手く調和したブリオッシュです。渋皮付きの栗を包み、カシスカスタードクリームとマロンダマンドをのせて焼き上げました。

◆マロンデニッシュ (写真右) 550円

バニラがほんのり香るカリカリ食感のデニッシュです。栗の甘露煮、くるみの入ったマロンあん、そして渋皮栗がたっぷり詰まった、栗好きにはたまらない一品です。



#シェラトンスイーツボックス

秋の味覚“栗”を存分に楽しめる、シェフ選りすぐりのミニスイーツを集めたギフトボックスです。

- ・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buffe

毎週金曜日限定の「フライデースイーツbuffe」も今月は“栗”をテーマに開催いたします。シーズン限定のマロンスイーツだけでなく、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buffeをお楽しみください。

- ・期間：2023年11月2日(木)、10日(金)~24日(金)の毎週金曜日
※11月3日(金・祝)は祝日のため、2日(木)の特別開催となります。
 - ・時間：1部 13:00~14:40 2部 15:15~16:55 ※入れ替え制
 - ・料金：大人 4,200円 4~12才 2,100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。