

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」**  
～新年に華を添える、和の趣溢れる迎春スイーツが登場～

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、2024年1月1日（月・祝）から1月31日（水）までの期間、「和スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、抹茶や小豆、柚子、きなこなど、和の素材をふんだんに使用したスイーツやベーカリーの販売に加え、毎月好評のミニスイーツを集めた「#シェラトンスイーツボックス」や、新年会にもぴったりの「フライデースイーツbuffet」でも、“和”をテーマにしたスイーツが登場します。

新年の訪れを祝う、シェフこだわりの“迎春スイーツ”の数々をお楽しみください。

**和スイーツ&ベーカリー**

- ・期間：2024年1月1日（月・祝）～1月31日（水）
- ・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」



**◆マンスリースイーツ**

**・抹茶とほうじ茶のヴェリーヌ（写真左）900円**

奥深く濃厚な抹茶と、香り豊かなほうじ茶が織りなす甘みとほろ苦さが上品なグラスデザートです。中に入った渋皮栗のほっくりとした食感を楽しみながらお召し上がりください。

**・小豆あん和白ごまのムース（写真中央）900円**

小豆ムースの中に、モチモチ食感の黒糖ジュレと白ごまムースが入ったキューブ型の和風ムースです。口にいった瞬間に広がるきなこの優しい甘さにどこかほっとする、味わい深い至福のスイーツです。

**・柚子フロマーージュ（写真右）900円**

爽やかな柚子とコクのあるレアチーズの調和を楽しめるスイーツです。金柑のコンポートや柚子皮、ブルーベリー、赤ずぐりなどで鮮やかに彩り、新年のお祝いにふさわしい華やかなスイーツに仕上げました。



## ◆マンスリーベーカリー

### ・きなこクリームあんパン (写真左) 420円

濃厚な黒蜜あんこときなこクリームが風情溢れる和風クリームパンです。中にくるみを包んだ求肥が入っており、大福のような食感も楽しめます。

### ・長葱と筍の肉味噌おやきパン (写真右) 400円

千葉県産の多古米を練り込んだモチモチした生地で、長葱、筍、茄子、しいたけ入り肉味噌を包み、おやき風に仕上げた食べ応えたっぷりの和風総菜パンです。



## ◆#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」。今回は美しい和スイーツの数々を集め、新年のお祝いにふさわしい“スイーツおせち”のような一品に仕上げました。

・料金：4,200円

※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

ご友人との新年会にもぴったりの、金曜日限定開催の「フライデースイーツbuffet」も今月は“和”がテーマです。マンスリースイーツやセイボリーも楽しめる、ホテルこだわりのbuffetで特別な時間をお過ごしください。

・開催日：2024年1月5日(金)~26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 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。