

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「ストロベリー スイーツ&ベーカリー」第二弾
～大好評のストロベリーフェア第二弾！新生活に華を添えるいちごスイーツが登場～

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4月1日（月）～4月30日（火）までの期間限定で、「ストロベリー スイーツ&ベーカリー」の第二弾を開催いたします。

本フェアは、2024年3月1日（金）～3月31日（日）まで開催の第一弾に続くストロベリーフェアで、今回もいちごを惜しみなく使ったスイーツ3種とベーカリー2種をラインナップいたしました。

新たな旅立ちとともに新生活がスタートする、この季節にぴったりな春色スイーツの数々をぜひお楽しみください。



ストロベリー スイーツ&ベーカリー 第二弾

- ・期間：2024年4月1日（月）～4月30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」

◆**マンスリースイーツ**

・いちごのヴェリーヌ（写真左）950円

グラスから覗くいちごが美しいフレッシュさ溢れるスイーツです。コク深いフロマージュブランムース、甘く香るバニラムース、そして主役のいちごムースを重ねた、一口で多彩な味わいが広がる満足感たっぷりの一品です。

・いちごマカロン（写真中央）950円

まるでおとぎの世界から飛び出てきたようなフォトジェニックなマカロンです。果実が入ったいちごゼリーを大きなマカロンでサンドし、鮮やかなベリーやミニマカロンで可愛らしく仕上げました。

・いちごとピスタチオのガトー（写真右）950円

淡いピンクとピスタチオグリーンが美しい春色のケーキです。甘酸っぱいいちごと濃厚なピスタチオの王道の組み合わせによる上品な味わいは、穏やかな春のティータイムにぴったりです。



◆マンスリーベーカリー

・いちごのデニッシュ (写真左) 500円

練乳クリームといちごジャムを巻いて焼き上げたサクサク食感のデニッシュに、いちごとクリームを飾りました。甘酸っぱさと甘みがベストマッチした一品です。



・あまおうのいちごあんぱん (写真右) 400円

贅沢なあまおうのあんがたっぷり詰まったもちもち食感のあんぱんです。パステルピンクのいちごの粉糖をまぶし、可愛い見た目仕上げました。

◆#シェラトンスイーツボックス

8種のミニスイーツが詰まった毎月人気の「#シェラトンスイーツボックス」。箱を開けた瞬間に心ときめく、春のピクニックにもぴったりのカラフルなミニスイーツを集めました。



・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ブッフェ

春のお出かけにもぴったりの「フライデースイーツブッフェ」を毎週金曜日に開催いたします。この時期だけのいちご尽くしのスイーツのほか、セイボリーもお楽しみいただけます。

・開催日：2024年4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。