



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016 年 7 月 14 日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

8 月限定！ “トロピカル スイーツ&ベーカリー”

～夏らしさ溢れるスイーツで気分は南国！～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2016 年 8 月 1 日（月）から 31 日（水）までの期間限定で、南国リゾートの雰囲気味わえるスイーツおよびベーカリー「トロピカル スイーツ&ベーカリー」を販売いたします。

涼しげなグラスに南国フルーツの味わいをぎゅっと閉じ込めた『エキゾチック』や、口あたりのよいクリームと、とろけるマンゴーの甘さが絶妙に絡みあう『マンゴータルト』など、ポップな見た目も楽しくトロピカルな風を感じられる、夏にぴったりのスイーツが完成いたしました。

真夏の果実をたっぷり味わえるトロピカルなスイーツで、リゾート気分を盛り上げてみてはいかがでしょうか。



カフェ「トスティーナ」 “トロピカル スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2016 年 8 月 1 日（月）～8 月 31 日（水）
- ◆開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル 2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問合せ : 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



◆エキゾチック 550 円

涼しげなグラスのなかに、マンゴーソースやパイナップルコンポート&ゼリー、マンゴーとパッションのマリネや、バナナ、パッションフルーツ、マンゴー、ライムなどがぎゅっと詰まった上に、エキゾチックムースとココナッツブラマンジェを重ねました。たくさんの南国のフルーツの味わいがお口の中に広がります。



◆マンゴータルト 550 円

パッションシロップを染み込ませたスポンジに、マンゴーとパッションフルーツのクリームを流したタルト。スライスしたマンゴーとラズベリー、ヨーグルトクリームをトッピング。コクがあり口あたりのよいクリームとフレッシュマンゴーの甘みが絶妙な一品です。



◆トロピカルケーキ 550 円

トロピカルムースをサンドしたココナッツのスポンジの上に、ミルクチョコのムースを重ねました。チョコレートとトロピカルフルーツのアクセントをお楽しみください。

◆パッション&マンゴードニッシュ 320 円（左）

クロワッサン生地に、パッション風味のクリームとスライスしたマンゴーをトッピング。やわらかなマンゴーの食感をしっかりと楽しめます。

◆トロピカルフルーツ&マカダミアナッツ 340 円（右）

フランスパン生地にマカダミアナッツ、レーズン、マンゴー、パイナップルのドライフルーツを混ぜ込みました。フルーツの甘みが広がります。

