

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
年に一度のホリデーシーズンに贈る心温まる4種のケーキ  
**2024年シェラトン クリスマスケーキコレクション 予約受付開始**  
～欧州で古くから愛される伝統的なクリスマスベーカリーも登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）では、2024年シェラトン クリスマスケーキコレクションの予約受付を2024年10月1日（火）より開始いたします。



本コレクションでは、毎年人気の「クリスマスショートケーキ」に加え、カフェ「トスティーナ」で人気のピースケーキ“いちごのミルフィーユ”をクリスマス仕様のホールケーキサイズに仕上げた「クリスマスミルフィーユ」、真っ赤なクリスマスカラーが美しい、フランス語で“赤”の意をタイトルに冠した「ルージュ」、たくさんの物語が詰まった本のようなフォルムでおとぎ話の世界に引き込まれる「ブックドノエル」の計4種をご用意。

選ぶその瞬間から幸せな時間が広がるシェラトン ホテルこだわりのクリスマスケーキで、Happy Holidaysをお過ごしください。

**シェラトン クリスマスケーキコレクション**

- ◆ご予約締切： お渡し日の2日前 17:00 まで ※販売予定個数に達し次第、受付終了
- ◆お渡し期間： 2024年12月22日（日）～12月25日（水）12:00～19:00
- ◆販売店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）
- ◆ご予約方法： ご予約は、下記WEBサイトにて承ります。  
<https://toastina.sheratontokyobay.com/lto-page>  
※事前決済で5%オフとなります。

**シェラトン クリスマスベーカリーコレクション**

- ◆販売期間： 2024年12月1日（日）～12月25日（水）
- ◆販売店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）10:00～23:00
- ◆お問合せ： 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

## ◆シェラトン クリスマスケーキコレクション

### ・クリスマスショートケーキ 6,500円 / 直径 15cm x 高さ 4.5cm

まっさらな雪のような純白のクリームが美しい毎年好評のクリスマスショートケーキです。3種の生クリームをブレンドした濃厚でコクのあるこだわりのクリームの上にクリスマスデコレーションを飾りました。シェラトン ホテル自慢のショートケーキと共に心弾むホリデーシーズンをお過ごしください。



・クリスマスミルフィーユ 8,000円 / 縦 12cm x 横 20cm x 高さ 5cm  
カフェ「トスティーナ」の人気商品「いちごのミルフィーユ」をクリスマス仕様にアレンジした特別なミルフィーユです。たっぷりのいちごをリッチなムースリーヌで包み込み、フランボワーズジャムを塗ったサクサクのパイ生地でサンドしました。トップに敷き詰められたベリーが特別な日を華やかに彩ります。



### ・ルージュ 8,000円 / 直径 20cm x 高さ 7cm

真っ赤なフランボワーズのグラサージュが艶やかなムースケーキです。チョコレート風味のタルト生地に濃厚なイチゴムースをのせ、トナカイのツノをイメージした迫力のあるチョコレートや、ツリーオーナメント型のチョコレートムースを並べました。全体を包むクリスマスカラーが上質な時間を演出します。



### ・ブックドノエル 11,000円 / 縦 18cm x 横 16cm x 高さ 5cm

物語がたくさん詰まった“ブック”のような見た目でおとぎ話の世界へいざなう、遊び心溢れるケーキです。分厚い本の中は、ナッツの入ったガナッシュやバタークリームなどを何層にも重ね、表紙には小さなブッシュドノエルをのせました。ケーキの箱を開けた瞬間に広がるファンタジーな世界をご堪能ください。



※各ケーキのサイズに、装飾部分は含まれておりません。

※ブックドノエルは、本の部分のサイズを記しています。(土台部分は縦 19cm x 横 19cm となります)

## ◆シェラトン クリスマスベーカリーコレクション



### ・シュトーレン 3,500円 / 縦 10cm x 横 25cm x 高さ 5cm (写真手前左)

レーズンやオレンジピールなど様々なドライフルーツと、存在感のあるナッツ類をたっぷりと練り込んだ、香りと食感を楽しめるドイツの伝統的なお菓子「シュトーレン」です。少しずつスライスしてお召し上がりいただくことで、日ごとに深まっていく味わいをお楽しみいただけます。

### ・ほうじ茶のシュトーレン 4,000円 / 縦 10cm x 横 25cm x 高さ 5cm (写真手前右)

煮出したほうじ茶を練り込んだ生地に、いちじくやアプリコット、大粒のレーズンなどのフルーツ、和栗や黒豆といった和の食材、さらにピーカンナッツやアーモンドを加えました。多様な味わいと芳醇なほうじ茶の香ばしさが引き立った、和テイストなシュトーレンです。

### ・パネトーネ 1,200円 / 直径 9cm x 高さ 15cm (写真奥)

イタリアでクリスマスに食べられる伝統的な菓子パン「パネトーネ」です。洋酒に漬け込んだほんのり甘いレーズンやアップル、オレンジピールやパインなどのフルーツミックスを生地にたっぷりと混ぜ込みました。柔らかくしっとりとした食感と、フルーツのハーモニーが絶品です。