

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**「マロン スイーツ&ベーカリー」**  
～栗の魅力をたっぷり詰め込んだ新作が登場～

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11月1日（金）～11月30日（土）の期間、「マロン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、豊かな風味とホクホクとした食感、そして栄養価たっぷりの“栗”の魅力を存分に味わい尽くす、趣向を凝らしたスイーツとベーカリーアイテムが登場します。

秋の色が濃くなるこの季節にぴったりのラインナップと共に至福のティータイムをご堪能ください。



**【マロン スイーツ&ベーカリー】**

- ・期間：2024年11月1日（金）～11月30日（土）
- ・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**

**・アローム（右写真上） 900円**

フランス語の“アローム”＝“香り”を全体で表現したムースタルトです。艶やかなマロンムースが洋梨入りタルト生地の上で輝き、トップにはマロングラッセを贅沢に添えました。実りの秋ならではの香り高いスイーツです。

**・パプロバマロン（右写真中央） 950円**

メレンゲ菓子をベースにしたスイーツ「パプロバ」です。焼いたメレンゲにマロンムースをのせ、濃厚なマロンクリームをたっぷりと絞りました。お好みでラム酒を加えることで、大人なスイーツへの変化も楽しめます。

**・マロンオレンジ（右写真下） 950円**

マロンの甘さとオレンジの酸味の相性が引き立ったケーキです。マロンムースやオレンジマーマレードなどを層にして重ね、全体をチョコレートでコーティングしました。仕上げに添えたナッツで香ばしさも堪能できる一品です。



## ◆マンスリーベーカリー

### ・マロンデニッシュ (写真左) 600円

深みのある渋皮栗と、香ばしいマロンダマンドをたっぷりと詰めたデニッシュです。デニッシュ生地を縦横にクロスさせることで、どこから食べてもサクサク食感を堪能できます。

### ・マロンブレッド (写真右) 600円

栗を練り込んだ生地は、コーヒークリームとバニラクリームを絞り、仕上げにマロンクリームをモンブランのようにあしらいました。最後に渋皮栗と黄栗を添え、栗の魅力を随所に散りばめました。



## ◆#シェラトンスイーツボックス

マロンスイーツを含むミニサイズのスイーツ 6種とマカロン 2種を詰め込んだスイーツボックスです。紅葉狩りや秋晴れのティータイムのお供にいかがでしょうか。



・料金：4,200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buffet

毎週金曜日開催の「フライデースイーツbuffet」も、11月は栗が主役です。種類豊富なスイーツに加えセイボリーも登場する、美食の秋に嬉しい大満足のbuffetをご堪能ください。

・期間：2024年11月1日(金)～29日(金)の毎週金曜日

・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F)

・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。