

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
「いちご×チョコレート スイーツ&ベーカリー」

～ときめき広がる、甘酸っぱさとリッチな甘みのハーモニー～

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、2025年2月1日（土）～2月28日（金）の期間、「いちご×チョコレート スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

不動の人気を誇る“チョコレート”と“いちご”の共演によるラインナップを取り揃えた本フェアを通して、ティータイムのお供や、バレンタインギフトとして大切な方へ感謝の気持ちを伝えてみてはいかがでしょうか。



【いちご×チョコレート スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025年2月1日（土）～2月28日（金）
- ・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

・チョコレートサバランのヴェリーヌ（右写真上）850円

いちごムースやチョコレートクリームの間層の中に、洋酒の効いたシロップを染み込ませたフランスの伝統菓子「サバラン」を閉じ込めたガラススイーツです。酸味と甘みのバランスが抜群の層と、トップにあしらったフレッシュな果実との味わいが絶品です。

・キャラメルショコラベリー（右写真中央）850円

いちごとフランボワーズのガナッシュとキャラメルブリュレを、まん丸のいちごムースで包み込みました。艶やかなグラサージュときらびやかに輝く金箔で仕上げた、うっとりするほど美しい見た目の一品です。

・紅茶とベリーのショコラ（右写真下）850円

紅茶と甘酸っぱいいちご、そして、フルーツのような風味と鮮やかなピンク色が魅力のルビーチョコレートを合わせたケーキです。トップにあしらったアリッサムのお花といちごで思わず癒される、バレンタインにぴったりのスイーツです。



## ◆マンスリーベーカリー

### ・ショコラフレーズデニッシュ (写真左) 650円

チョコチップ入りのクロワッサン生地を、丸みを帯びた可愛らしいフォルムに編み込んで焼き上げました。カスタードと生クリームを合わせたディプロマットクリームといちごのクリームを中に詰め込んだ、一口で優しい甘みが広がる一品です。



### ・プラリネといちごのチョコブレッド (写真右) 500円

ブラックココアを練り込んだ生地はいちごジャムを塗り、香り豊かなプラリネと、甘酸っぱいいちごのガナッシュをサンドしました。仕上げにフレッシュないちごも加わった、“いちご×チョコレート”のパンです。

## ◆#シェラトンスイーツボックス

マンスリー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個が詰まった、至福のひとつを届けるスイーツボックスです。箱を開けると広がる、フレッシュないちごとリッチなチョコレートの香りをお楽しみください。



- ・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

2月の「フライデースイーツbuffet」も、“いちご×チョコレート”がテーマです。限定スイーツはもちろん、ベーカリーやサラダも集結します。心ときめくバレンタインシーズンを盛り上げる、大満足のbuffetをお楽しみください。

- ・期間：2025年2月7日(金)~28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。