

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「いちご×桜 スイーツ&ベーカリー」
～桜の香りに包まれた、いちごが華やぐ春色のマリアージュ～

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3月1日（土）～3月31日（月）の期間、「いちご×桜 スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

甘酸っぱいいちごとほんのり香る桜が主役の、春の訪れを告げるメニューが勢揃いいたします。ピンク色に染まる季節にぴったりの、心華やぐスイーツタイムをぜひお楽しみください。



【いちご×桜 スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025年3月1日（土）～3月31日（月）
- ・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

・桜フロマージュ 850円

爽やかないちごのコンフィを、優しい口溶けの桜とフロマージュブランのムースで包み込みました。艶やかなピンク色のチョコレートのグラサージュと、トップにあしらった桜の花びらが、麗らかな春の華やぎを感じさせます。

・ル・プランタン 850円

濃厚な桜のパンナコッタの中に、いちごのコンフィを閉じ込めたグラスデザートです。側面にはピンク色が可愛い水玉模様の桜ゼリーが浮かびます。仕上げに桜のシャンティーをたっぷりと絞り、満開の桜の木のような一品です。

・桜といちごのシュークリーム 850円

サクサクのクッキーシューで、桜風味のクリームチーズやモンブランクリーム、いちごのディプロマットクリームや求肥で覆ったコンポートゼリーをサンドしました。一口頬張れば、桜といちごの味わいが広がる、春爛漫なスイーツです。



◆マンスリーベーカリー

・道明寺パン (写真左) 500円

千葉県産多古米と桜ペーストを練り込んだもちりとした生地で、つぶあんと求肥を包んで焼き上げました。中にいちごの果実と生クリームを入れ、仕上げに桜の葉を巻いた、まるで和菓子のようなパンです。

・桜といちごのクロワッサン (写真右) 500円

桜を練り込んだ香り豊かなデニッシュ生地に、桜のジャムとクリームをたっぷりサンドしました。フレッシュないちごを添え、トップには蜜漬けにした桜の花びらを飾った、春色の彩りが美しい心ときめく一品です。



◆#シェラトンスイーツボックス

限定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、季節を感じる贅沢なスイーツボックスです。桜といちごが織りなす、春の柔らかな色合いに包まれた世界感をご堪能ください。

- ・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

毎週金曜日を彩る特別なひととき「フライデースイーツbuffet」も、3月は「いちご×桜」がテーマです。桜の香りといちごの甘酸っぱさが溶け合うスイーツのほか、多様なセイボリーもラインナップ。春の華やぎを感じる、目にも楽しいbuffetをお届けします。

- ・期間：2025年3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。