

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「チーズ×カスタード スイーツ&ベーカリー」
～風味豊かなチーズとコク深いカスタードが巡り合う、至福のラインナップ～

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 5 月 1 日（木）～5 月 31 日（土）の期間、「チーズ×カスタード スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

フロマージュブランやクリームチーズなど、豊かな味わいのチーズと、リッチな甘みのカスタードとの相性が抜群な、シェラトン ホテルこだわりの 5 月限定コレクションをお楽しみください。



【チーズ×カスタード スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025 年 5 月 1 日（木）～5 月 31 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

・カシスフロマージュ 850 円

カシスとイチジクのコンポートと合わせたムスリーヌを、クリーミーなフロマージュブランとホワイトチョコレートのムースでサンドしました。フルーティーな酸味がチーズのコクと溶け合うことで、口の中で贅沢な味わいが広がります。

・クリームチーズのシュークリーム 850 円

クッキーシューの中に、カスタードと生クリームのかなめらかさが絶妙に調和したディプロマツトクリームを入れました。トップにチーズのムースとクリームを絞り、いちごやブルーベリーの果実で彩りを添えたシュークリームです。

・フロマージュクリュ 850 円

ふんわりとした口溶けが広がるレアチーズムースの中に、トロピカルなエキゾチッククリームを閉じ込めました。純白のシャンティークリームで全体をまとい、仕上げにムスリーヌと南国風の緑色のチョコレートをあしらった、初夏らしい一品です。



◆マンスリーベーカリー

・ブルドポークのグリルチーズサンド (写真左) 600 円

エダムチーズを練り込んだバンズに、ジューシーなブルドポークとシャキシャキのキャベツやレタス、ドライトマトをサンドしグリルしました。肉の旨味とチーズのコク、野菜のフレッシュさが広がる、満足感あふれるサンドイッチです。

・カスタードプリンデニッシュ (写真右) 550 円

こんがり焼き上げたデニッシュ生地に、まろやかなカスタードクリームを絞り、上にとろけるようなプリンをのせました。サクサクとした生地の香ばしさと、なめらかなプリンの食感をお楽しみください。



◆#シェラトンスイーツボックス

マンスリーの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個を詰め合わせたスイーツボックスです。大切な人へのギフトや自分へのご褒美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buffe

毎週金曜日限定開催の「フライデースイーツbuffe」でも、チーズとカスタードのスイーツを含む豊富なラインナップをお楽しみいただけます。スイーツはもちろん、サンドイッチなどのセイボリーも登場する、大満足のbuffeをお楽しみください。

- ・期間：2025 年 5 月 9 日（金）～30 日（金）の毎週金曜日
 - ※5 月 2 日（金）の開催はございません。
- ・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。