

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 「千葉 スイーツ&ベーカリー」

～地元の恵みを詰め込んだ、千葉の魅力がきらめく限定コレクション～

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、6 月 15 日（日）の千葉県民の日に合わせ、2025 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月）の期間、「千葉 スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。千葉県産のトマトやピーナッツ、とうもろこしや菜花など、地元の食材を随所に取り入れた、千葉の魅力が詰まった限定アイテムが登場します。



【千葉 スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 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

・千葉県産トマトとはちみつゼリーのヴェリーヌ 850 円

真っ赤なトマトの果肉やゼリーが色鮮やかなグラスデザートです。くちどけなめらかなフロマージュブランムースが、甘酸っぱいトマトの味わいをやさしく包み込みます。千葉県産の菜の花はちみつを使ったゼリーも重なった、千葉の恵みがぎゅっと詰まったスイーツです。



・キャロットケーキ 850 円

千葉県産のにんじんを練り込んだやさしい味わいの生地に、コク深いフロマージュクリームをサンドしました。トップに、にんじんをモチーフにした可愛いオレンジムースをちょこんと飾った、シェラトン ホテルオリジナルのキャロットケーキです。



・ピーナッツマルジョレーヌ 850 円

千葉県産ピーナッツを贅沢に使用した香ばしい生地に、ガナッシュやキャラメリゼ入りクリーム、ピーナッツバタークリームを重ねた、リッチで濃厚なケーキです。一口頬張るたびに、ピーナッツの程よい食感と香ばしさがふんわりと広がります。



◆マンスリーベーカリー

・千葉県産とうもろこしと一豚ベーコンのチャバタ (写真左) 450 円

もっちり食感が特徴のイタリア発祥の“チャバタ”を、地元の食材と共にアレンジしました。千葉県産とうもろこしと一豚ベーコンを練り込み、香ばしい甘醤油で仕上げた、旨味広がる一品です。



・千葉県産菜花としらすのペペロンチーノパン (写真右) 500 円

ふんわりとしたフォカッチャ生地、しらす、枝豆、モッツアレラチーズ、そして千葉県産の菜花をたっぷりのせ、唐辛子でぴりっと仕上げました。多彩な具材の魅力が重なり合う、食べ応え満点の総菜パンです。

◆#シェラトンスイーツボックス

彩り鮮やかな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。大切な方への贈り物や季節のご挨拶にぴったりです。



- ・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

毎週金曜日限定で開催される「フライデースイーツbuffe」でも、千葉県産の食材を取り入れたこだわりのラインナップをご用意します。スイーツはもちろん、サンドイッチなどのセイボリーも充実のスイーツbuffeです。

- ・期間：2025 年 6 月 6 日 (金) ～27 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。