

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「トロピカル スイーツ&ベーカリー」
～陽気な南国の味わいに浸る、トロピカルなご褒美タイム～

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 8 月 1 日（金）～8 月 31 日（日）の期間、「トロピカル スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。マンゴーやココナッツなど、南国の恵みを詰め込んだトロピカルなラインナップで、心弾む夏のひとときをお楽しみください。



【トロピカル スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025 年 8 月 1 日（金）～8 月 31 日（日）
- ・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

・トロピカルタルト 900 円

ココナッツ風味のダイヤモンドとパイナップルの果実を詰めたタルトに、爽やかな酸味のエキゾチックムースを重ねました。中にはパッションフルーツのガナッシュとチョコレートムースをしのばせ、酸味の中にふわりと広がる甘さがアクセントとなったムースタルトです。



・チョコココ 900 円

チョコレートムースの中にトロピカルジュレとココナッツムースを閉じ込みました。丸いフォルムとローズマリーの飾りで、ココナッツの実を思わせる見た目が可愛いスイーツです。“チョコレート”と“ココナッツ”を掛け合わせ「チョコココ」と名付けました。



・マンゴーグアバのレアチーズ 850 円

レアチーズ、グアバゼリー、マンゴームースなどの層と、キューブ型と丸型で飾ったメロンやキウイなどのトロピカルな果実で、カラフルに仕上げました。フルーツの甘みとレアチーズのすっきりとした味わいが合わさった、夏仕様のレアチーズケーキです。



◆マンスリーベーカリー

・トロピカルデニッシュ (写真上) 650円

サクサクのデニッシュ生地に、濃厚なマンゴージャムとトロピカルカスタードを重ね、仕上げにマンゴーとパイナップルを飾りました。カスタードの甘みにフレッシュなフルーツが調和した、夏にぴったりのデニッシュです。

・マンゴーココナッツブレッド (写真下) 600円

マンゴーとココナッツ香る生地に、なめらかなクリームチーズカスタードを絞り、ドラゴンフルーツやパイナップル、キウイやマンゴーを贅沢にトッピングしました。クリームチーズのほどよい酸味が、すっきりとした味を引き立てます。



◆#シェラトンスイーツボックス

6種類のミニスイーツにマカロン2個を添えた華やかなスイーツボックスです。季節ごとの素材や彩りを楽しめるカラフルな詰め合わせは、見た目にも楽しく、手土産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

毎週金曜日限定の「フライデースイーツbuffe」では、トロピカルフルーツをふんだんに使った彩り豊かなスイーツとセイボリーを取り揃え、南国を感じる贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

- ・期間：2025年8月1日(金)～29日(金)の毎週金曜日
 - ※8月15日(金)の開催はございません。
- ・店舗：カジュアル・ダイニング「ガレリアカフェ」(ホテル1F)
- ・時間：1部 12:00～13:40 2部 14:15～15:55 ※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。