

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「ヨーロピアン スイーツ&ベーカリー」
～伝統と芸術が溶け合うプレミアムコレクション～

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、2025 年 9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火）の期間、「ヨーロピアン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。本フェアでは、世代を超えて愛され続ける 3 種のクラシックスイーツと、ヨーロッパの食材を生かした 2 種のベーカリーを取り揃えました。伝統と風味を大切にしたいスイーツ&ベーカリーコレクションをお楽しみください。



【ヨーロピアン スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025 年 9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火）
- ・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

・オペラ 850 円

コーヒーとビターチョコレートの層が重なり合うフランスの伝統菓子“オペラ”です。スポンジにアマレットリキュールを染み込ませ、シェラトン流にアレンジしました。仕上げにショコラのグラサージュを施した、繊細な味わいと佇まいが魅力のケーキです。

・シャルロットボワール 850 円

ビスキュイ生地でババロアを囲んだフランスを代表するスイーツ“シャルロットケーキ”です。中心にはとろけるような洋梨のジュレとなめらかなクリームを閉じ込め、トップには旬の洋梨の果肉を添えました。気品と季節感を存分に味わえる一品です。

・いちじくと紅茶のエクレア 850 円

芳醇な紅茶香るディプロマッドクリームをたっぷりと詰めたフランス発祥の洋菓子“エクレア”です。トップにはまろやかなチーズクリームを絞り、フレッシュないちじくとブルーベリーを飾りました。果実の甘みと紅茶の香りが溶け合う贅沢なエクレアです。



◆マンスリーベーカリー

・トリュフ塩パン（写真左） 300円

トリュフオイルを練り込んだ生地、黒トリュフ入りバターを包み、フランス語で「塩の花」を意味する“フルール・ド・セル”をまぶして焼き上げました。ほんのり香るトリュフと程よい塩気がクセになる塩パンです。

・オリーブ・エ・フォルマッジオ（写真右） 500円

フランスパン生地に、希少なギリシャ産カラマタオリーブとグリーンオリーブ、風味豊かなタプナード、コク深いチーズを練り込みました。イタリア語で“オリーブとチーズ”の意をタイトルに冠した風味豊かなパンです。



◆#シェラトンスイーツボックス

ミニサイズのスイーツ6種とマカロン2種を詰め合わせたスイーツセットです。ティータイムのお供や、大切な人への贈り物、自分へのご褒美にも最適です。

- ・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ブッフェ

毎週金曜日限定の「フライデースイーツブッフェ」では、ホテルパティシエ特製の季節感あふれるスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。こだわりのスイーツとともに、シェラトン ホテルで非日常なひとときをお過ごしください。

- ・期間：2025年9月5日（金）～9月26日（金）の毎週金曜日
- ・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歳 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。