

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「マロン スイーツ&ベーカリー」
～香り豊かな栗の魅力を存分に味わう、秋限定フェアが登場～

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 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）の期間、「マロン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。本フェアでは、濃厚な栗の旨みとやさしい甘さを最大限に引き出した、秋にぴったりのラインナップがティータイムを贅沢に彩ります。この時期ならではのマロンの世界を、ぜひご堪能ください。



【マロン スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 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

・マロンシブースト 850 円

フランス発祥の洋菓子「シブースト」を、マロン風味に仕立てました。紅茶のタルトに芳醇な栗の風味を閉じ込めたシブーストを重ね、表面をこんがりとキャラメリゼしています。栗、カスタード、紅茶など、素材の個性が響き合う、秋だけのご褒美スイーツです。

・シャテニエ 850 円

フランス語で「栗の木」を意味する「シャテニエ」をタイトルに冠したスイーツです。栗の焼き菓子の上に、艶やかなキャラメルグラサージュで全体を覆ったマロンムースをのせました。中に閉じ込めたキャラメルブリュレが栗の甘さと見事に調和した上品な一品です。

・カフェマロン 850 円

コーヒー風味のパンドジェンヌとガナッシュ、そしてマロンムースの 3 層を重ねた、コーヒーのほろ苦さが口の中で広がるムースケーキです。仕上げに添えたマロングラッセやショコラマロンクリームが秋の実りを感じさせる、上質なマロンスイーツをお楽しみください。



◆マンスリーベーカリー

・マロンデニッシュ (写真左) 500 円

チョコレート風味の生地を重ねたバイカラークロワッサンで栗を包み、マロンダマンドを詰めたデニッシュです。中央にはたっぷりのマロンクリームを絞り、渋皮栗を添えた、秋の風情あふれるマロン尽くしの逸品です。

・マロンブレッド (写真右) 500 円

渋皮栗や栗の甘露煮、香ばしいアーモンドを練り込んだ生地を丁寧に焼き上げ、真っ白な砂糖衣のフォンダンの上に、気品あふれるマロングラッセを並べました。栗の風味とやさしい甘みが楽しめる、11月限定ブレッドです。



◆#シェラトンスイーツボックス

ミニスイーツ6種とマカロン2種を詰め合わせた、秋のティータイムや贈り物にぴったりの11月限定スイーツボックスです。秋の恵みをぎゅっと詰め込み、素材の風味を活かした多彩なスイーツを揃えました。

- ・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、11月は栗を主役にお届けします。マロンの香りと秋らしい彩り豊かなスイーツが並ぶこだわりのラインナップに加え、種類豊富なセイボリーもご用意しました。食欲の秋にふさわしい贅沢なスイーツbuffeを、心ゆくまでお楽しみください。

- ・期間：2025年11月7日(金)～11月28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才 2,100円 ※ドリンク付き
- ・予約：<https://galleriacafe.sheratontokyobay.com/>
もしくは電話 047-355-5555 (代) カジュアル・ダイニング「ガレリアカフェ」
 - ※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。