

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**「千葉×メロン スイーツ&ベーカリー」6月1日（月）より開始**  
～地元千葉の恵みとともに初夏を堪能～

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、2026年6月1日（月）より、「千葉×メロン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。毎年6月15日に制定されている千葉県民の日を記念し、地元・千葉県の食材と旬を迎えるメロンを主役にした、スイーツやベーカリーをご用意しました。やわらかな陽ざしに包まれるこの季節にふさわしい、初夏の味わいをお楽しみください。



**【千葉×メロン スイーツ&ベーカリー】**

- ・期間：2026年6月1日（月）～6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」
- ※仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。

**◆マンスリースイーツ**

**・ミルメロ 1,000円**

ミルティエユ（フランス語でブルーベリー）とメロンを合わせ、「ミルメロ」と名付けたムースです。赤肉メロンのゼリー、青肉メロンのムース、そして千葉県産ブルーベリーのムースを重ねました。添えた果実とともに、甘酸っぱさが広がります。

**・ミエロン 1,000円**

フランス語で“はちみつ”を意味する「ミエル」とメロンから名付けたスイーツです。千葉県産はちみつを使ったレアチーズケーキに、メロンのジュレを閉じ込めました。飾ったハチの巣型のホワイトチョコレートとメロンの果肉が目を引きまます。

**・メロンフレジェ 1,000円**

フランス菓子“フレジェ”を千葉県産メロンでオリジナルアレンジした一品です。メロンのムースリヌに、赤肉と青肉のキューブ型メロンムースを配し、美しい市松模様に仕上げました。トップに添えた透明感溢れるメロンのゼリーと果肉が、初夏の爽やかさを演出します。



## ◆マンスリーベーカリー

### ・千葉県産ピーナッツデニッシュ 650円 (写真上)

千葉県産ピーナッツの魅力を随所に取り入れたデニッシュです。クロワッサン生地に粒あんとピーナッツカスタードを塗り、巻いて焼き上げました。ピーナッツ風味のグレースでコーティングし、香ばしさと甘みを引き立てています。



### ・千葉県産メロンクリームパン 650円 (写真下)

メロンパン生地にクッキー生地を重ねて焼き上げたメロンクリームパンです。シャンティクリームとメロンクリーム、さらに千葉県産メロンの果肉をサンドしました。果実の甘みとやさしい口どけをお楽しみいただけます。

## ◆シェラトンスイーツボックス

6月のマンスリースイーツを含む、ミニサイズ6種のスイーツを詰め合わせました。フルーツの甘みが広がる、この季節ならではのラインナップです。



- ・料金：3,400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。

## ◆アフタヌーンティー ※1日10セット限定

爽やかな初夏の空気をまとった、メロンが主役のアフタヌーンティーです。季節の移ろいを感じながら、心ほどけるひとときをお過ごしください。



- ・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F)
- ・時間：12:00~18:00
- ・料金：3,900円 / 1ドリンク付き (ティーセレクションより1種)  
※2日前17:00までの事前予約制。お席のご指定は承っておりません。  
※滞在時間に制限はございません。

- ・予約 (シェラトンスイーツボックス/アフタヌーンティー共通)：  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sheratontokyobay-toastina/reserve>

## ◆毎週金曜日開催「フライデースイーツbuffet」

毎週金曜日には、カジュアル・ダイニング「ガレリアカフェ」にて「フライデースイーツbuffet」を開催しております。華やかなスイーツに加え、サンドイッチなどのセイボリーも楽しめる満足感あふれるスイーツbuffetです。ホテルならではの贅沢なひとときを心ゆくまで堪能ください。

- ・期間：2026年6月5日(金)~6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 4,500円 4~12歳 2,250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。