



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016 年 11 月 8 日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

サンタにトナカイ、可愛いクリスマスキャラクターが彩る
2016 年シェラトン クリスマスケーキコレクション
～今年はクリスマススペシャルベーカリーも登場～

毎年大好評の「クリスマスショートケーキ」に加え、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人：長田明）では、2016 年 11 月 1 日（火）よりクリスマスケーキの予約を開始いたしました。

愛くるしいトナカイが印象的な「トナカイショコラ」やシュー生地で華やかなリースを型取った「クリスマスリース」など、サンタやトナカイなどの可愛いキャラクターがクリスマスの雰囲気を一層盛り上げてくれるようなケーキに仕上がりました。



また、今年はクリスマススペシャルベーカリーも登場いたします。ドイツのクリスマスには欠かせないナッツとシナモンが香る「シュトーレン」や、イタリアでは親しみ深いクリスマス特有のパン「パネトーネ」など、世界のクリスマスをご堪能頂けるラインナップです。

クリスマスケーキコレクション

◆ご予約期間

2016 年 11 月 1 日（火）～お渡し日の前日

11:00～19:00

◆お渡し期間

2016 年 12 月 23 日（金）～12 月 25 日（日）

12:00～19:00

◆ご予約方法

電話：047-355-5555（代表）

店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル 2 階）

インターネット：<http://www.toastina.sheratongrandetokyobay.com/jp/christmascakes2016>

クリスマススペシャルベーカリー

◆期間：2016 年 11 月 1 日（火）～12 月 25 日（日）

◆開催店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル 2F）10:00～23:00

◆お客様のお問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

【クリスマスケーキ】



◆クリスマスショートケーキ ¥4,200 (税込) / 15cm

なめらかな生クリームを贅沢に使用したイチゴのショートケーキ。イチゴやフランボワーズなどのベリーとの相性もバッチリ。トップには可愛らしいサンタクロースを飾りました。雪のような生クリームとベリーの赤が華やかなクリスマスをさらに輝かせます。



◆トナカイショコラ ¥4,500 (税込) / 16cm

チョコレート生地とパイ生地をリング状に焼き上げ、オレンジムース、キャラメルムース、チョコレートムースをドーム型で三層に重ね、さらに濃厚なチョコレートでコーティングしました。なんともあいくるしいトナカイの顔がクリスマス気分を盛り上げています。



◆クリスマスリース ¥4,500 (税込) / 18cm

シュー生地を半分にスライスし、カスタードクリームやフランボワーズクリーム、そして、イチゴ、ブラックベリー、フランボワーズ、ブルーベリーを贅沢にサンドしました。華やかなクリスマスリース飾りのようなスイーツに仕上がりました。



◆フロマージュ・ブッシュ・ド・ノエル ¥4,800 (税込) / 縦18cm x 横8cm

アーモンド生地、レアチーズムースをのせ、その中にミックスベリーのジュレを閉じ込めました。ホワイトチョコレートでコーティングし、チョコやメレンゲのサンタや雪だるまを飾り、夢いっぱいのスノーランドのホワイトクリスマスをイメージしました。



◆マロン・ブッシュ・ド・ノエル ¥4,800 (税込) / 縦18cm x 横9cm

コーヒー風味のクリームとマロンガラスセが巻かれたチョコレートロールケーキの周りにマロンクリームを絞って、薪に見立てたブッシュ・ド・ノエルです。

【ベーカリー】

◆シュトーレン【大】 ¥1,500（税込）【小】 ¥500（税込）

ドライフルーツ、ナッツをふんだんに練り込んだ、シナモンが香る、ドイツのクリスマスでは定番のベーカリー、シュトーレンです。

◆シュトーレン・ジャポネ ¥500（税込）

渋皮栗、大納言、鹿の子豆、黒豆を練りこみ、きな粉砂糖で仕上げた、“和”の風味がたまらないシュトーレンです。

◆パネトーネ ¥600（税込）

卵をたっぷり使った生地、レーズン、オレンジピール、レモンピールを混ぜた、イタリアの伝統的なパン菓子です。

◆抹茶パネトーネ ¥600（税込）

抹茶をたっぷり練り込んだ生地、チョコレート、オレンジ、クルミを混ぜて焼き上げた新感覚パネトーネです。

