



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2017 年 2 月 15 日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

3 月限定！“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

～春の訪れを艶やかに彩る、旬の苺づくしスイーツが登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2017 年 3 月 1 日（水）から 31 日（金）までの期間限定で、瑞々しい旬の苺をふんだんに使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

シナモンの風味と苺の爽やかな味わいをブレンドした『苺のタルト』や、旬の苺とチーズ、ヨーグルトのマリアージュを贅沢に味わえる『苺とマスカルポーネチーズのムース』など、甘酸っぱい新鮮な苺を贅沢に使用して、オリジナルのアレンジで苺の魅力を存分に引き出しました。

シェラトンのスタイリッシュな苺スイーツで、ひと足早い春の訪れを感じながら、優雅なひとときをお楽しみください。

カフェ「トスティーナ」“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017 年 3 月 1 日（水）～3 月 31 日（金）
- ◆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」



◆苺のタルト 550 円

苺ジャムやアーモンドクリームを入れたシナモン風味のタルト生地にカスタードクリームを絞り、旬の苺、ブルーベリー、フランボワーズを飾りました。カスタードクリームの甘さと苺の甘酸っぱさが印象的なスイーツです。



◆苺とマスカルポーネチーズのムース 550 円

苺のゼリーとヨーグルトムースを、苺とマスカルポーネチーズをあわせたムースで包みました。トップにはフレッシュな苺や生クリーム、クッキーを飾り、旬の苺を贅沢に楽しめる一品です。



◆苺のオペラ 550 円

苺風味のスポンジ生地に苺のシロップを染み込ませ、苺のジャムと苺のガナッシュ、バニラクリームをサンドしました。様々なテイストで苺を思う存分堪能できます。

◆苺のクリームパン 250 円（写真右）

苺ピューレを混ぜたクッキー生地です。苺風味のパン生地を包み、カスタードクリームを入れて焼き上げました。苺の形と春らしいピンクがかわいらしいパンです。

◆苺のカンノーリ 290 円（写真左）

クロワッサン生地です。リコッタチーズの苺クリームを包み、フレッシュな苺を両サイドに飾りました。サクサク感と甘いクリームをお楽しみください。

