

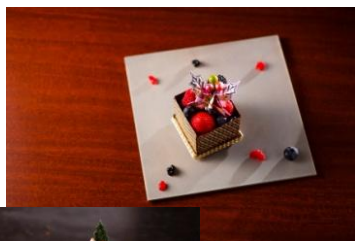
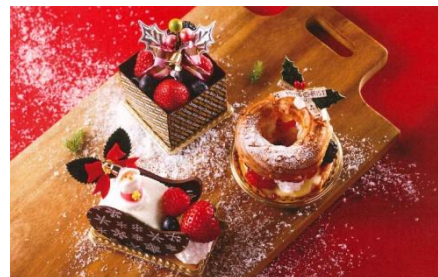
シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
笑顔あふれる“クリスマススイーツ”
～オリジナルスイーツで一足早いクリスマスを～

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、2015年12月1日（火）から25日（金）までの期間限定で、“クリスマス”をテーマにしたスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

クリスマスプレゼントに見立てた箱型チョコレートケーキや、ソリに乗ったサンタが愛らしいレアチーズケーキなど、シェラトン ホテルのパティシエがお客様のあふれる笑顔を想像しながら心をこめて作るオリジナルのスイーツが登場します。プレゼントにも嬉しいシェラトン ホテルのスイーツで一足早いクリスマスをお楽しみください。

カフェ「トスティーナ」 ”クリスマススイーツ“

- ◆期間 : 2015年12月1日（火）～12月25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」



◆プレゼントボックス 550円

チョコレート生地とキャラメルのガナッシュを重ね、その上にキャラメルムースを流した箱型のチョコレートケーキで、トップにはリボンのクリスマス飾りをつけて、クリスマスプレゼントのように見立てました。



◆ミックスベリーのパリブレスト 550円

クリスマスリースをイメージしたリング型のシュークリームにピスタチオのクリームをサンドしました。クリスマスらしく華やかにイチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーを飾っています。



◆シュプールレアチーズ 550円

タルト生地にレモンクリームが入ったレアチーズケーキをのせて、トップにはサンタの飾りとイチゴ、ブルーベリー、フランボワーズをのせました。ソリ型にカットしたチョコレートでサイドをはさみ、まるでサンタが今にもプレゼントをソリで運んできそうなかわいらしいプティガトーです。

◆キャラメルクグロフ 380円（写真下右）

キャラメルクリームを折り込んで焼き上げ、トップにはキャラメリゼしたアーモンドをアクセントにしたブリオッシュです。

◆ベーコンリース 280円（写真下左）

ベーコン、トマトペースト、バジルペーストを包み、クリスマスリースのようにリング型にカットしたカンパーニュです。

