



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
6月限定！“千葉スイーツ&ベーカリー”
～千葉の魅力をぎゅっと凝縮～

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6月1日（木）から30日（金）までの期間限定で、千葉県にこだわり産地直送の新鮮素材をふんだんに使った地産地消スイーツおよびベーカリーを販売いたします。

濃厚な千葉県ピーナッツづくしの「ピーナッツキャラメルケーキ」や、クリーミーでコクのある甘さのはちみつで作られた「リコッタチーズのタルトと千葉産菜の花はちみつのムース」など、シェラトンのパティシエの手によって、千葉特産ならではの新鮮素材が上品なスイーツに生まれ変わりました。

6月15日（木）の「千葉県民の日」にあわせた、「千葉スイーツ&ベーカリー」で千葉の魅力を再発見してはいかがでしょうか。

カフェ「トスティーナ」“千葉スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年6月1日（木）～6月30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」



◆ピーナッツキャラメルケーキ 550円

千葉名産ピーナッツのバタークリームとキャラメルクリームをそれぞれピーナッツの生地ですاندしました。塩味がアクセントのクッキーと砂糖でコーティングしたピスタチオ、さらにピーナッツでトップを飾りました。まさに千葉県ピーナッツづくしの1品に仕上がっています。



◆リコッタチーズのタルトと千葉産菜の花はちみつのムース 550円

松の実を入れたリコッタチーズのタルトに、ドーム型にした菜の花はちみつのムースをのせました。はちみつムースの中には、オレンジのムースをいれ、表面もオレンジでコーティングしています。菜の花はちみつのコクのある甘さと、チーズの酸味が織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみください。



◆浦安豆乳のラズベリーチョコレートケーキ 550円

浦安豆乳を使ったチョコレート生地で、ラズベリークリームやチョコレートガナッシュをサンドした、シックで大人なチョコレートケーキです。チョコレートガナッシュにも浦安豆乳を使い、金箔やラズベリーで美しく飾り付けました。濃厚な味わいをしっとりと堪能いただけます。

◆「いち」豚ベーコンのオニオンブレッド 330円（写真右）

オニオンと千葉県「いち」豚ベーコンをソフトな生地です巻き込み、さらにオニオン、ベーコン、チーズをたっぷりトッピングしています。

◆千葉県アクアメロンパン 260円（写真左）

千葉県、舞浜ハーブ卵を使った濃厚カスタードクリームを、千葉県アクアメロンのビスケットで包み、焼き上げました。抜群の食感もおすすめです。

