



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release

2017 年 7 月 12 日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

8 月限定！“トロピカル スイーツ&ベーカリー” ～真夏にぴったり！見た目も味も涼やかなトロピカルフルーツ祭り～

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 福永 健司）のカフェ「トスティーナ」は、2017 年 8 月 1 日（火）から 31 日（木）までの期間限定で、真夏にぴったりな、見た目も味も涼やかなフルーツ盛りだくさんの“トロピカル スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

パイナップルがアクセントにきた「ココナッツムース」、いろとりどりのトロピカルフルーツを贅沢に詰めた「ライチとパッションのパフェ」など、トロピカルフルーツをふんだんに使った爽やかなスイーツが登場します。

カフェ「トスティーナ」“トロピカル スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017 年 8 月 1 日（火）～8 月 31 日（木）
- ◆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」



◆ココナッツムース 550 円

丸いフォルムが可愛いココナッツのムースに、アクセントとなるパイナップルのコンポートとジュレをのせました。パイナップルを、コンポートとジュレの 2 つの食感で味わえます。ココナッツとパイナップルのマリアージュをお楽しみください。



◆エキゾチックケーキ 550 円

チョコレート生地をベースに、ココナッツクリーム、エキゾチックジュレ、マンゴームースを重ね、パッションシード、マンゴー、キュウイ、ベリーなど、夏を感じるカラフルなフルーツをトッピングしました。



◆ライチとパッションのパフェ 550 円

涼しげなガラスの器に、ベリーソース、ライチムース、ライチと桃を閉じ込めたロゼシャンパンゼリー、そしてパッションシード入りのゼリーを重ねました。トップには、ドラゴンフルーツ、メロン、マンゴー、フランボワーズ、ブルーベリーなどのフルーツを贅沢に飾り合わせた、夏にぴったりなひんやりスイーツです。

◆トロピカルデニッシュ 360 円（写真左）

焼き上げたデニッシュの上に、マンゴークリーム、フレッシュなパイナップル、ドラゴンフルーツ、パイナップルなどをトッピング。さっぱり爽やかな味わいが広がります。

◆ココナッツパイ 280 円（写真右）

パイナップルの形に焼き上げたココナッツ風味のパン生地の中に、パイナップルのジャムを入れました。パンの上に飾った食べられるお花、エディブルフラワーが、リゾート気分を感じさせます。

