



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2017 年 8 月 9 日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 9 月限定！“マロン スイーツ&ベーカリー”

～贅沢にマロンを使ったスイーツで秋の味覚を堪能～

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）カフェ「トスティーナ」は、2017 年 9 月 1 日（金）から 30 日（土）までの期間限定で、秋の味覚を代表する栗や柿など旬のフルーツを贅沢に使ったスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

栗と洋梨のマリアージュを楽しめる『マロンとチョコのムース』や、コーヒーと渋皮栗のおとなの風味を味わえる『ティラミスマロンタルト』など、秋の訪れを感じさせるマロンをふんだんに使ったスイーツが完成いたしました。風味豊かなマロンと旬のフルーツを使ったトスティーナのスイーツでいち早く秋を堪能してみたいはいかがでしょうか。

### カフェ「トスティーナ」 “マロン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017 年 9 月 1 日（金）～9 月 30 日（土）
- ◆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」



#### ◆マロンとチョコのムース 550 円

上段にはマロンペーストや角切りにした洋梨をちりばめたマロンムースを、下段にはチョコレートムースをチョコレート生地で挟み、2 つの味わいのムースを楽しめます。仕上げに栗、洋梨、生クリームを飾り付けたしっとりトロける秋の始まりにぴったりのスイーツです。



#### ◆栗と柿のケーキ 550 円

チョコレート生地に、マロンクリームとチョコレートブリュレを閉じ込めたマロンムースです。柿のグラサージュでコーティングして、トップに柿のコンポートと栗を飾りました。秋の味覚、栗と柿を贅沢に堪能できます。



#### ◆ティラミスマロンタルト 550 円

渋皮栗とコーヒー風味のアーモンドクリームで焼き上げたタルトに、生クリームを贅沢に絞ったマスカルポーネチーズムースをのせました。コクのあるコーヒー味と渋皮栗の味がアクセントになったおとなの秋の味を楽しめます。

#### ◆モンブランデニッシュ 300 円（写真右）

カスタードクリームを絞って焼き上げたクロワッサン生地に、黒豆をのせて生クリームで閉じ込めました。マロンクリームを絞って、まるでモンブランのような仕上がりのデニッシュです。

#### ◆マロンあんぱん 280 円（写真左）

ココアを練り込んだ生地の中に、栗の甘露煮とあんこを包み込んだ見た目にもフォトジェニックな、栗を存分にお楽しみいただけるあんぱんです。

