



2017年10月12日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

11月限定！“カジュアルフレンチ スイーツ&ベーカリー”

～フランス生まれのスイーツで深まる秋を優雅に堪能～

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11月1日（水）から30日（木）までの期間限定で、シブーストポムやマカロン、パリブレストなどのフランス発祥の味をシェラトンのパティシエがアレンジした“カジュアルフレンチ スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

オシャレなルージュカラーのバッグをイメージしたフォトジェニックなマカロンや、秋を感じるピスタチオ&ナッツ、風味豊かなリンゴやシナモンなどを使ったスイーツなど、シェラトンのパティシエがこだわり、ひとつひとつ丁寧に仕上げた上品で可愛いスイーツで、深まる秋を優雅にお楽しみください。

カフェ「トスティーナ」 “カジュアルフレンチ スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年11月1日（水）～11月30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」



◆シブーストポム 550円

タルト生地にかaramel風味のリンゴのソテーとチーズ風味のアパレイユを入れて焼き上げました。タルトの上にはシナモンムースを閉じ込めたドーム型の紅茶のシブーストを重ねました。キャラメリゼの苦味とリンゴの甘さが大人の雰囲気になっています。



◆マカロンルージュ 550円

スポンジ生地にラズベリームースをのせ、ローズ風味のバタークリームで包み込みました。赤いマカロンでサンドした後はいちごとラズベリーを飾り、おしゃれなバッグが完成。ビビッドなルージュカラーが印象的なスイーツです。



◆パリブレスト 550円

リング状のシュー生地に、ピスタチオクリーム、キャラメルクリーム、生クリームを挟みました。ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、アーモンドをトップに散りばめ、ナッツがほんのり香る、深まる秋を感じさせるスイーツです。

◆タルティーヌ 380円（写真左）

ライ麦のパン生地に、ラタトゥイユとモッツアレラチーズをのせて焼き上げました。ハーブが香るエビをアクセントにトッピングしました。

◆クワッカン 280円（写真右）

クワッカン生地を細かく刻み、クルミ、オレンジピール、アーモンドをグラニュー糖とハチミツを絡めてカリカリ食感に焼き上げました。

