



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

フタをあけたらかわいいサンタさんがお出迎え！

## 2017年シェラトン クリスマスケーキコレクション

～見た目も味もサプライズ満載のケーキで大切な人と特別なひとときを～

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：福永 健司）では、2017年11月1日（水）よりクリスマスケーキの予約を開始いたしました。

毎年大好評のシェラトンホテルの定番「クリスマスショートケーキ」を始め、今年はサプライズ満載な種類豊富なケーキが続々登場します。チョコレートの球体が目を引く「クリスマスショコラ」は、フタを開けると中から可愛らしいサンタさんが笑顔でお出迎え。また、黒豆が入った白ゴマのムースと黒糖のガナッシュがチョコレートにぴったり合う、クリスマスに「和」を感じられる「抹茶のブッシュドノエル」など、クリスマスを一層楽しく、華やかに演出します。さらに、シュトーレンなどのクリスマススペシャルベーカリーもおすすめです。

2017年のクリスマスは、見た目も味もサプライズ満載なシェラトンのケーキで、ご家族や大切な人と特別なひとときをお過ごしください。



### クリスマスケーキコレクション

◆ご予約期間： 2017年11月1日（水）～お渡し日の前日 11:00～17:00

◆お渡し期間： 2017年12月22日（金）～12月25日（月）12:00～19:00

◆ご予約方法： 電話：047-355-5555（代表）

店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）

WEB：[http://www.toastina.sheratongrandetokyobay.com/jp/christmascakes2017\\_361](http://www.toastina.sheratongrandetokyobay.com/jp/christmascakes2017_361)

### クリスマススペシャルベーカリー

◆期間： 2017年11月1日（水）～12月25日（月）

◆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」

## 【クリスマスケーキ】

### ◆クリスマスショートケーキ ¥4,200 (税込) / 直径15cm x 高さ6cm



毎年大好評のシェラトンホテルの定番クリスマスショートケーキが今年も登場。ニッコリ笑ったサンタさんが温かく出迎えます。あふれんばかりのイチゴをクリスマスツリー型に並べ、雪のような生クリームでデコレーションしました。イチゴの赤色が華やかなクリスマスをさらに輝かせます。

### ◆クリスマスショコラ ¥6,000 (税込) / 球体：直径16cm x 高さ17cm、ケーキ：直径12cm x 高さ5cm



チョコレートの球体が目を引くクリスマスショコラは、中にヘーゼルナッツのムースを閉じ込めたチョコレートムースが入っていて、濃厚なチョコレートと球体のインパクトがたまらないケーキです。フタを開けると、中からサンタさんやナッツの風味が効いたチョコレートケーキが登場。見た目も味も両方楽しめる、ワクワクとサプライズがぎゅっとつまっています。

### ◆クリスマスモンブラン ¥5,000 (税込) / 直径18cm x 高さ6cm



2層にしたバニラムースとマロンムースをドーナツ型にして、マロングラッセを飾りました。ムースには、モンブランのクリームを贅沢に絞って、トップには栗と生クリームをのせました。マロンムースやマロングラッセ、マロンクリームなど様々な食感で栗を贅沢に楽しめます。しっとりとした甘さで大人のクリスマスを演出します。

◆抹茶のブッシュドノエル ¥4,500 (税込) / 横 16cm x 幅 8.5cm x 高さ 8cm



抹茶のムースに黒豆が入った白ゴマのムースと黒糖のガナッシュを閉じ込めました。まわりには砂糖をまぶしたクッキーを添えました。抹茶の風味がチョコレートにぴったり合い、クリスマスに「和」を感じられる新しいブッシュドノエルです。

◆クリスマスフロマージュ ¥4,500 (税込) / 直径 18cm x 高さ 9cm



雪山の上でプレゼントを配りに出発する、ソリに乗ったサンタクロースがかわいくて目をひくファンタジックなフロマージュ。イチゴ、フランボワーズ、ブルーベリーを閉じ込めたタルトにチーズクリームを流して焼き上げ、その上には雪山をイメージしたレアチーズケーキをのせました。

【ベーカリー】



◆ストロベリーシュトーレン ¥1,600 (税込) (写真左)

いちごが香るクリスマスの定番ベーカリー、シュトーレン。ドライストロベリー、オレンジピール、レモンピール、ドレンチェリー、レーズンなどのドライフルーツ、ナッツをふんだんに練り込みました。

◆パネトーネ ¥500 (税込) (写真右)

レーズンにオレンジやクランベリー、クルミがアクセントのパネトーネは、イタリアの伝統的なパン菓子です。