



2018年1月15日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

2月限定！“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”

～“大人かわいい”が満載のショコラスイーツで大切な方と甘いひとときを～

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）カフェ「トスティーナ」は、2018年2月1日（木）から28日（水）までの期間限定で、大切な方への想いを伝えるバレンタインをキュートに演出する“バレンタイン スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

フランボワーズの甘酸っぱさが効いた「タルトショコラフランボワーズ」や、コーヒーとキャラメルのハーモニーが香ばしい「キャラメルショコラカフェムース」など、“大人かわいい”バレンタインにふさわしいスイーツをご用意いたします。上品さの中に可愛らしさが詰まったバレンタインスイーツで大切な方と甘いひとときをお過ごしください。



カフェ「トスティーナ」 “バレンタイン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年2月1日（木）～2月28日（水）
- ◆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」



◆タルトショコラフランボワーズ 550円

タルトにチョコレートのガナッシュとヘーゼルナッツクリームをいれて焼き、その上にフランボワーズのムースをのせました。甘酸っぱいフランボワーズムースがチョコレートとピッタリと合う情熱的な赤いタルトです。



◆ミルクチョコレートとプラリネムース 550円

チョコレート生地の上に、プラリネムースとオレンジのジュレを閉じ込めたミルクチョコレートムースをのせ、まわりにチョコレートを吹きかけました。甘さの中にほんのりとしたオレンジの酸味がアクセントになった、真っ赤なハートのトッピングがキュートなムースです。



◆キャラメルショコラカフェムース 550円

コーヒーとアーモンドのガナッシュと、コーヒー風味のクリームブリュレを層にして、球体にしたキャラメルショコラムースに閉じ込めました。大人なバレンタインにふさわしい、コーヒーとキャラメルのハーモニーが濃厚で香ばしいムースに仕上がりました。

◆キューブショコラ 280円（写真右）

ブリオッシュ生地にチョコレートとイチゴジャムを包み、四角い形に焼き上げ、イチゴチョコでコーティング。ココアをふり、ピンク色のハート型のチョコとラズベリーで仕上げれば、かわいいパンのできあがり。

◆ココアデニッシュ 280円（写真左）

デニッシュ生地にカスタードクリームを入れて焼き上げ、生クリームとココア風味のカスタードを合わせたクリームを絞りました。仕上げにココアと砂糖をふり、オレンジピールとオレンジスライスを添えました。

