



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”

～秋のおいしいお楽しみ「栗」を贅沢に使ったスイーツで至福のひとときを～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）カフェ「トスティーナ」は、2018年9月1日（土）から30日（日）までの期間限定で、秋の味覚である栗を主役にした“マロン スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

濃厚なチョコレートとマロンムースにさっぱりとしたオレンジがアクセントの「オレンジとチョコレートのマロンタルト」や、カシスの酸味とマロンの甘みが互いを引き立て合う「カシスとマロンムース」など、秋の訪れにふさわしい栗をたっぷりと楽しめる、季節感あふれる極上のスイーツが完成いたしました。

味わい深いマロンスイーツで至福のひとときをお過ごしください。



カフェ「トスティーナ」 “マロン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年9月1日（土）～9月30日（日）
- ◆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」



◆オレンジとチョコレートのマロンタルト 550円

チョコレートのブリュレとオレンジムースを入れたマロンムースを、栗やアーモンドクリーム、オレンジを閉じ込めたタルトにのせました。トップには、栗やオレンジピールを飾り、華やかに仕上げています。濃厚なチョコレートとマロンムースの味わいに、さっぱりしたオレンジがアクセントになった一品です。



◆カシスとマロンムース 550円

カシスクリームをサンドしたマロン風味の生地に、マロンを散りばめたマロンムースとカシスのグラサージュを層にして重ね、栗やフランボワーズ、ブルーベリーをトッピングしました。カシスの酸味とマロンの甘みが互いを引き立たせ合ったムースです。



◆マロンショコラムース 550円

しっとりふわふわな生地にチョコレートのムースをのせました。ムースの中にはブランデーを効かせたマロンクリームと刻んだマロンを閉じ込め、マロンクリームやマロンムースで仕上げました。チョコレートの香りとコクのあるブランデー入りマロンクリームを堪能できる大人なデザートです。

◆栗とコーヒーのモンブランデニッシュ 420円（写真左）

コーヒー風味のデニッシュにマロンカスタードやクリーム、モンブランクリームを絞り、渋皮マロンを飾りました。コーヒーと栗の相性が絶妙なデニッシュです。

◆マロンブレッド 480円（写真右）

栗の粉を混ぜた生地に、栗とナッツを練りこんで焼き上げました。栗の豊かな香りが、マロン好きにはたまらないパンに仕上げました。

