

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**2月限定！“チョコレートインスピレーション”**  
～シェラトンのスイーツが、想いを届けるキューピットに～

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 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2016年2月1日（月）から29日（月）までの期間限定で、バレンタインの季節にぴったりなチョコレートのスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

とろけるショコラとオレンジの絶妙な味わいが魅力の『ノワゼットショコラオレンジ』やハート型のチョコレートを飾った見た目も可愛い『フランボワーズショコラムース』など、一つひとつに心を込めてパティシエが創作したスイーツが、想いを届けるキューピットになります。シェラトンのスイーツで、大切な方へ想いを届けてみてはいかがでしょうか。

カフェ「トスティーナ」 “チョコレートインスピレーション”

- ◆期間 : 2016年2月1日（月）～2月29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」



◆ノワゼットショコラオレンジ 550円

ヘーゼルナッツとホワイトチョコのブラウニー、コーヒীগナッシュ、マーマレードを層にして重ね、チョコレートのシートをかぶせ、ヘーゼルナッツやチョコレートムース、オレンジの皮をアクセントに飾りました。ほろ苦いショコラと甘酸っぱいオレンジの絶妙な味わいをお楽しみください。



◆カシスショコラ 550円

アーモンドやレーズンをチョコレートで絡め、さらにチョコレート生地をのせ、その上にカシスクリーム、チョコレートのムースを重ねました。カシスとチョコレートのハーモニーでシックな雰囲気になっています。



◆フランボワーズショコラムース 550円

フランボワーズのゼリーとムースをチョコレートのムースで包み、表面をチョコレートでコーティングしました。トップには、生クリームとフランボワーズ、さらにハート型のチョコを飾った、とってもキュートなムースです。

◆白いチョコクリームパン 290円（上）

ホワイトチョコクリームをミルクパンで包み、アクセントにイチゴを飾りました。まるで雪景色のようなかわいらしい仕上がりです。

◆リュスティック・ショコラ 330円（下）

ココアを練り込んだパン生地に、ビターチョコを挟んで焼き上げ、ココアをまぶして仕上げた、しっとりした食感が絶品です。



【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル PR 事務局担当  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065