

2019年10月16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”

～カジュアルに楽しむフレンチスイーツでパリジェンヌ気分を堪能～

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 リチャード・スタ）カフェ「トスティーナ」は、2019年11月1日（金）から30日（土）までの期間限定で、“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。

イチゴムースをスポンジ生地で包み、ラズベリージャムとレモンムースを入れたルージュカラーの「イチゴのシャルロット」や、コーヒー風味のアーモンド生地にてヘーゼルナッツのバタークリームを挟んだ、ナッツとコーヒーが香ばしい「ヘーゼルナッツのガトーオペラ」など、エスプリをきかせ、カジュアルにアレンジしたスイーツが勢ぞろいします。

シェラトンホテルがお届けする、“パリジェンヌ気分”を演出したスイーツで、深まる秋をお楽しみください。



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 : 2019年11月1日（金）～11月30日（土）
- ◆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」



◆イチゴのシャルロット 560円

イチゴムースをスポンジ生地で包み、さらにラズベリージャムとレモンムースを入れました。トップにはイチゴやブルーベリー、ブラックベリーを贅沢に飾りました。イチゴをはじめとしたベリーの甘酸っぱさと、つややかなルージュカラーがパリジェンヌ気分を演出します。



◆マロンガトーバスク 560円

サクサクのクッキー生地の中に、マロンのカスタードクリームと栗をたっぷり閉じ込め、丁寧に焼き上げました。波皮栗とモンブランクリームを飾り、栗の魅力たっぷりに仕上げています。栗のやさしい甘さとほんのりと香るラム酒が、大人の雰囲気をもっと盛り上げます。



◆ヘーゼルナッツのガトーオペラ 560円

コーヒー風味のアーモンド生地をベースに、ヘーゼルナッツのプラリネガナッシュ、ミルクチョコのガナッシュを層にして重ね、それぞれの間にコーヒーやヘーゼルナッツのバタークリームを挟みました。ナッツやコーヒーの濃厚な香りが深まる秋にぴったりのスイーツです。

◆スイートポテトエピ 280円（写真左）

しっとり生地でスイートポテトとサツマイモダイスを包み、黒ゴマを散らして、麦穂の形に焼き上げました。

◆アールグレイとオレンジのポストック 250円（写真右）

アールグレイの茶葉を煮出したブリオッシュ生地に、オレンジ風味のシロップを染み込ませました。アーモンドクリーム、アーモンドスライス、オレンジゼストをトッピングしました。

