

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
1月限定！“和スイーツ&ベーカリー”
 ～柚子やほうじ茶など“和”の素材の優しい甘さに癒される～

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、2020年1月1日（水）から31日（金）までの期間限定で、和の素材特有の芳醇な風味をいかしつつ、見た目の華やかさにもこだわった“和スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

柚子のクリームをアーモンド生地で挟み、イチゴのゼリーとあわせ、柚子がふわりと香る風味豊かな「柚子とフロマージュムース」や、抹茶の渋味とバニラの甘味を絶妙なバランスで仕上げ、縁起の良い金箔をまぶした黒豆がきらりと目を引く「抹茶タルト」など、お正月にふさわしく和の素材の優しい甘さに癒されるスイーツで、新年を迎えてみてはいかがでしょうか。



カフェ「トスティーナ」“和スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間：2020年1月1日（水）～31日（金）
- ◆開催店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問い合わせ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



◆柚子とフロマージュムース 570円

アーモンド生地で柚子のクリームを挟み、その上にイチゴのゼリーと柚子風味を効かせたフロマージュブランのムースを重ねました。トップに柚子皮とラズベリーを飾ることで、縁起の良い、柚子の風味、香り、味を堪能できます。



◆抹茶タルト 570円

タルト生地の中に、抹茶のムースとたっぷりのあずきを閉じ込め、バニラのババロア、抹茶のクリームを渦状に仕上げました。トップには金箔をまぶした黒豆、パールクラッカンを飾り、まるで枯山水のような趣きに。抹茶の渋みをバニラのババロアで和らげた、落ち着いた甘さのタルトです。



◆ほうじ茶プリン 570円

シックな陶器の器に、黒蜜をしみこませたアーモンド生地と生クリームを包み込んだほうじ茶プリンを重ねました。トップには黒糖わらびもち、黄栗、イチゴ、ブルーベリーに加え、求肥やあんこ、ほうじ茶のチョコクリームをのせました。お好みに黒蜜をかけてお楽しみください。

◆きなこ黒豆のショソソ 350円（写真右）

きなこと黒蜜を加えたアーモンドクリームやカスタードクリーム、黒豆をクロワッサン生地で包み、焼き上げました。

◆黒糖あんドーナツ 300円（写真左）

黒糖を練りこんだ生地に粒あんとくるみ餅を包み、油で揚げました。外側にも黒糖をまぶすことで、香り豊かに仕上げました。

