

2020年9月30日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
10月限定！人気の“ハロウィーンスイーツ”が今年も登場

～おばけや魔女をモチーフにした“映え”スイーツでハロウィーンを演出！～

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）のカフェ「トスティーナ」では、2020年10月1日（木）から31日（土）までの期間限定で、“ハロウィーンスイーツ”を販売いたします。また、シェフ選りすぐりの8種類の彩り鮮やかなハロウィーンスイーツをギフトボックスに閉じ込めた「#シェラトンスイーツボックス」の販売も開始いたしました。

<カフェ「トスティーナ」“ハロウィーンスイーツ”の詳細>

- ◆期間： 2020年10月1日（木）～10月31日（土）
- ◆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」

◆**魔女の帽子のチョコレートタルト 600円（写真左）**

チョコレートタルト生地に、チョコレートのガナッシュを入れ、トップにはチョコレートムースとチョコレートでできた魔女の帽子をトッピング。また、ムースの中にはオレンジマーマレードゼリーとカラメルムースを入れました。チョコづくしのチョコ好きにはたまらないタルトです。



◆**おばけのホワイトチョコムース 600円（写真中央）**

チョコレートのフィナンシェの上に、一つ目おばけをかたどったホワイトチョコムースをのせました。ムースの中は、ベリーゼリーとチョコパフをちりばめたラズベリームースを層にして閉じ込めました。ホワイトチョコの優しい甘さにベリーの酸味がアクセント。一つ目おばけのビックリフェイスがキュートなムースです。

◆**パンプキンシュークリーム 600円（写真右）**

カスタードクリームの中に、かぼちゃのコンポートとメープルゼリーを混ぜ、濃厚な味わいに仕上げたシュークリーム。コウモリやクモの巣型のチョコレートがかわいらしいハロウィーンナイトを演出。

<“#シェラトンスイーツボックス”～ハロウィーン限定バージョンで販売～>

“彩り鮮やかな選りすぐりの様々なスイーツを少しづつ楽しんで頂きたい”というシェフの想いから、8種類のミニサイズのスイーツを宝石箱のように閉じ込めた「#シェラトンスイーツボックス」の販売を開始いたしました。10月はハロウィーンの限定バージョン。スイーツボックスで、おこもりステイやパーティーをお楽しみください。



- ◆料金： 2,200円（毎日数量限定。事前予約可。）
- ◆店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00