

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

華やかにきらめくケーキがファンタジックなクリスマスを演出 2022年シェラトン クリスマスケーキコレクション 予約受付開始

～クリスマス気分を盛り上げる定番のベーカリーも勢揃い～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）では、年に一度の特別な時間を華やかに彩るクリスマスケーキ4種の予約を開始いたしました。

今年の「シェラトン クリスマスケーキコレクション」は、毎年人気のシェラトン ホテルの定番「クリスマスショートケーキ」はもちろん、オレンジの酸味とキャラメルほろ苦さ、チョコレートの甘さのマリアージュがちょっぴり大人テイストな「ショコラオランジュミルフェ」、クッキー生地の土台にブラウニー、チョコレートのガナッシュ、フィアンティーヌなどを贅沢に重ね、見た目も味も楽しめる「ブッシュドノエル」。また、ベリーの酸味とレアチーズのさっぱりとした甘さの絶妙なハーモニーとともに、赤いクリスマスカラーで鮮やかに仕上げた「レアチーズケーキ」をご用意いたしました。

さらに、「クリスマスケーキコレクション」とあわせて、クリスマス定番の伝統的なベーカリーからシュートレン3種、パネトーネ1種を、「シェラトン クリスマスベーカリーコレクション」として販売いたします。

シェラトン ホテルのきらめくケーキとともに、ファンタジックなクリスマスをお過ごしください。



シェラトン クリスマスケーキコレクション

- ◆ご予約期間： お渡し日の3日前16:00まで ※販売予定個数に達し次第、受付終了
- ◆お渡し期間： 2022年12月23日（金）～12月25日（日）12:00～19:00
- ◆ご予約方法： 電話：047-355-5555（代）
店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）
WEB：<https://toastina.sheratontokyobay.com/ito-page>
※ご予約は、電話または上記WEBサイトにて承ります。

シェラトン クリスマスベーカリーコレクション

- ◆販売期間： 2022年11月15日（火）～12月25日（日）
- ◆開催店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）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」

【シェラトン クリスマスケーキコレクション】 ※高さは全て飾り部分を除く

◆クリスマスショートケーキ 5,500円 / 直径15cm x 高さ5.5cm



トップのクリスマス飾りやサンタクロースがかわいらしい毎年大好評のシェラトン ホテルのクリスマスショートケーキです。雪のように真っ白な生クリームの上に、イチゴやブルーベリーを並べてデコレーションしました。きらめくイチゴの赤色がクリスマス気分を盛り上げます。

◆ショコラオランジュミルフェ 6,000円 / 縦9cm x 横18cm x 高さ5.5cm



まるで今にもプレゼントを運んできそうな、チョコレートのソリをイメージした、クリスマスにぴったりのケーキです。チョコレート生地で、オレンジ風味のチョコガナッシュ、キャラメルクリーム、チョコクリームをサンドして重ね、ストロベリー、ブラックベリー、赤色のチョコパフ、そして雪のように粉糖をまぶして仕上げました。オレンジの酸味とキャラメルのほろ苦さ、チョコレートの甘さのマリアージュをお楽しみください。

◆ブッシュドノエル 6,500円 / 直径16cm x 高さ9cm



クッキー生地の土台にブラウニー、チョコレートのガナッシュ、フィアンティーヌ、さらにはヘーゼルナッツ生地とヘーゼルナッツプラリネクリームを贅沢に重ねたブッシュドノエルです。切り株の見た目や、抹茶パウダーで演出した苔、メレンゲのきのこ、丸太のチョコロールケーキ、木こりたちなどで飾りつけ、まるでメルヘンな森に迷い込んだような、かわいらしい見た目に仕上げました。

◆レアチーズケーキ 7,000円 / 直径18cm x 高さ7cm



クッキー生地に、パンドジェンヌとベリーのジュレを層にして閉じ込めたレアチーズムースをのせ、鮮やかな赤いチョコレートでデコレーションしました。ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ホワイトチョコレートムース、さらに、サンタクロースやチョコレートで立体的に仕上げたツリーで、華やかなクリスマスを演出しました。ベリーの酸味とレアチーズのさっぱりとした甘さの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【シェラトン クリスマスベーカリーコレクション】



◆シュトーレン抹茶 (数量限定) 2,000 円

抹茶の生地にレーズン、クランベリー、大納言小豆、くるみ、ゆずを練り込み、その生地の上に白ごまが香るアーモンドペースト、渋皮付きマロン、3種のかのこ豆をのせて包み、焼き上げました。抹茶の香りと白ごまで、和テイストなシュトーレンに仕上げています。

◆シュトーレンベリー (数量限定) 2,000 円

クランベリー、レーズン、ピーカンナッツ、ココナッツをストロベリー風味の生地に練り込み、その生地でピスタチオのアーモンドペースト、ドライストロベリー、セミドライフィグを包んで、焼き上げました。ベリーの酸味とココナッツの甘さがたまらない、ピンクのかわいいシュトーレンです。

◆シュトーレン 2,500 円

生地にレーズン、セミドライフィグ、オレンジピール、ドライアップル、ドライパイン、ドライチェリー、アーモンド、くるみを練り込み、その生地でアーモンドペーストを包み、焼き上げました。口いっぱいに広がるフルーツの甘さと、くるみやアーモンドの食感を楽しめる、シェラトン定番のシュトーレンです。

◆パネトーネ 800 円

洋酒に漬け込んだオレンジピール、レーズン、チェリー、アップル、パインをふんだんに練り込み、マカロン生地をのせて焼き上げました。フルーツの優しい味わいと、しっとりとした食感をお楽しみいただけるクリスマスにぴったりの一品です。