

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
聖夜を煌びやかに彩るシェフこだわりの4種のケーキが登場  
**2023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**  
～クリスマスの訪れを祝うホリデー限定のベーカリーも販売～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）は、心華やぐホリデーシーズンを彩る「シェラトン クリスマスケーキコレクション」の予約受付を2023年10月2日（月）より開始いたしました。



今年は、毎年人気の「クリスマスショートケーキ」から、風味豊かなマロンの味わいを楽しめる「オレンジショコラと和栗のモンブラン」、ファンタジーな世界感を演出した「ブッシュドノエル」、さらには真っ赤なサンタ帽が思わず目を引く、遊び心の詰まった「サンタのワンダーハット」まで、大切な人やご家族でお楽しみいただける4種のクリスマスケーキをご用意いたしました。さらに、クリスマス定番のシュトーレン2種とパネトネも「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。

聖なる夜を煌びやかに彩るシェラトン ホテルこだわりのケーキで“特別な時間”をお楽しみください。

**シェラトン クリスマスケーキコレクション**

- ◆ご予約締切： 2023年12月20日（水）17:00まで ※販売予定個数に達し次第、受付終了
- ◆お渡し期間： 2023年12月22日（金）～12月25日（月） 12:00～19:00
- ◆販売店舗： カフェ「トスティーナ」（ホテル2階）
- ◆ご予約方法： ご予約は、電話または下記WEBサイトにて承ります。  
電話：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」  
WEB：<https://toastina.sheratontokyobay.com/lto-page>

**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： 2023年12月1日（金）～12月25日（月）
- ◆販売店舗： 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 6,000円 / 直径15cm x 高さ5cm



雪のように真っ白なクリームの上に、サンタクロースと真っ赤に煌めくイチゴやフランボワーズが飾られた、毎年好評のクリスマスショートケーキです。3種の生クリームをブレンドすることで、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。シェラトン ホテル自慢のショートケーキで、幸せなひとときをお過ごしください。

◆オレンジショコラと和栗のモンブラン 7,000円 / 縦9.5cm x 横19cm x 高さ4cm



クリスマスのワンシーンをぎゅっと詰め込んだ、心ときめくケーキです。オレンジがほんのり香るムースやゼリー、チョコレートムースが重なり、その上にはモンブランクリームに包まれた和栗のババロアが広がっています。贅沢に並んだベリーも加わり、クリスマスをより一層盛り上げます。

◆ブッシュドノエル 7,000円 / 直径18cm x 高さ5cm



まるで絵本の世界から飛び出したようなかわいらしいブッシュドノエルです。栗のスフレとマロンクリームで表現した切り株の上には、カシスやミルクチョコのガナッシュ、キャラメルクリームで作られた丸太が転がり、イチゴやブラックベリーと共にファンタジーな森を演出しています。

◆サンタのワンダーハット 10,000円 / (帽子) 直径22cm x 高さ25cm (ケーキ) 直径18cm x 高さ6cm



チョコレートでできた真っ赤な帽子から覗くサンタクロースがユーモアたっぷりのケーキです。中に隠れたホワイトチョコムースケーキには、甘酸っぱいフランボワーズゼリーや濃厚なピスタチオムースをたっぷり詰めました。サンタ帽のボンボンの中にも、カラフルなマーブルチョコが入った、シェフの遊び心が光る一品です。

## 【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 3,500円 / 縦 25cm x 横 10cm x 高さ 5cm (写真手前右)

口いっぱい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 ホテル定番のシュトーレンです。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、アーモンドペーストを包んで焼き上げました。

### ◆シュトーレンショコラ 3,500円 / 縦 25cm x 横 10cm x 高さ 5cm (写真手前左)

ココアをまぶしたチョコレート味の上品なシュトーレンです。洋酒に漬け込んだクランベリーとダークチェリー、オレンジピール、マカダミアナッツ、くるみ、ピスタチオ、チョコチップ、栗を練り込み、チョコレート風味のアーモンドペーストを包んで焼き上げました。

### ◆パネトーネ 1,200円 / 直径 9cm x 高さ 15cm (写真奥)

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。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、パインを練り込み、マカロン生地をのせて焼き上げました。