

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「ストロベリー スイーツ&ベーカリー」第一弾
～旬のいちごをテーマにしたスイーツフェアを2カ月に渡って開催！～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のカフェ「トスティーナ」では、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間限定で「ストロベリー スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは3月と4月で異なるスイーツとベーカリーが登場し、2ヶ月に渡ってシェフこだわりのいちごをテーマにした限定コレクションをお楽しみいただけます。

3月の第一弾では、旬のいちごをふんだんに使ったタルトやムース、フルーツサンドなどのアイテムが登場。4月開催の第二弾でも、趣向を凝らしたストロベリー作品が登場予定ですので、お気に入りの一品を是非見つけてみてください。

ストロベリー スイーツ&ベーカリー 第一弾

- ・期間：2024年3月1日（金）～3月31日（日）
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ・お客様の問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



◆マンスリースイーツ

いちごとピスタチオのタルト（写真左） 950円

真っ赤に煌めくいちごと、鮮やかなグリーンのパスタチオクリームが重なり合った、立体的なフォルムが美しいタルトです。中にはふわっと濃厚ないちごムースが隠れ、香ばしいピスタチオクリームとのコンビネーションが口の中で広がります。

いちごとシャンパンのヴェリーヌ（写真中央） 950円

いちごソースにシャンパンムース、さらにはベリーの果肉が詰まったゼリーを重ねた、ワインレッドが優艶なグラスデザートです。上品なシャンパンと酸味の効いたベリーがシンクロし、至極の味わいを演出します。

ストロベリーショコラ（写真右） 950円

漆のように艶やかなグラスージュショコラでコーティングした高級感溢れるムースケーキです。チョコレートムースの中のジャム、ガナッシュ、ムースといった異なるテイストのいちごをチョコレートと共に堪能できる一品です。



◆マンスリーベーカリー

・いちごのキューブデニッシュ (写真左) 500円

見る人の目を引くこと間違いなしのキューブ型が可愛らしいデニッシュです。サクサク食感の生地の中には、いちごのカスタードクリームと練乳生クリームを詰め込みました。



・いちごのフルーツサンド (写真右) 800円

旬のいちごとなめらかな生クリームをふわふわ食パンに挟んだ、贅沢なフルーツサンドです。プレーンの生クリームサンドと、いちごの生クリームサンドを一つずつセットにしました。どちらがお好みか食べ比べてみてはいかがでしょうか。

◆#シェラトンスイーツボックス

ボックスを開けた瞬間に8種類の色鮮やかなミニスイーツが広がる「#シェラトンスイーツボックス」。ミニサイズのマンスリースイーツを含む、バラエティ豊かなスイーツは、見た目も味も春の訪れにふさわしい華やかな一品です。



・料金：4,200円

※毎日数量限定販売。3日前までの事前予約制。

※お引き取り時間は12:00~21:00となります。

◆フライデースイーツブッフェ

春のお出かけにもぴったりの「フライデースイーツブッフェ」を、3月1日(金)を除く毎週金曜日に開催いたします。フレッシュないちごをふんだんに使用したホテルこだわりのスイーツはもちろん、セイボリーもお楽しみいただけます。

・開催日：2024年3月8日(金)~29日(金)の毎週金曜日

・時間：1部 13:00~14:40 2部 15:15~16:55 ※入れ替え制

・料金：大人 4,200円 4~12才 2,100円 ※ドリンク付き

・予約：<https://toastina.sheratontokyobay.com/> もしくは電話 047-355-5555 (代) カフェ「トスティーナ」

※オンラインでの事前決済で5%オフとなります。

※開催日当日は混雑が予想されますので、事前のご予約をお勧めいたします。

※カフェ「トスティーナ」の改装工事に伴い以下2点変更がございます：

- 3月1日(金)の開催はございません。

- 3月8日(金)はガレリアカフェ(ホテル1F)での開催となります。