

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
期間限定で「スペシャル桜スイーツ」が登場
～うららかな春を表現した、桜舞うお花見スイーツ3品をご用意～

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、桜の開花時期に合わせ、2024年3月20日（水・祝）～4月7日（日）の期間限定で「スペシャル桜スイーツ」を販売いたします。

この度は、春の情緒あふれるムースタルトやレアチーズケーキ、プリンとパンナコッタを合わせた創作スイーツの3品をご用意。咲き誇る桜を表現したシェフこだわりの作品をお楽しみいただけます。

穏やかな陽気の中で、桜一色に染まったスイーツとともに、素敵なお花見のひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。



スペシャル桜スイーツ

- ・期間：2024年3月20日（水・祝）～4月7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」

・ジャスミン香る桜ムースタルト（写真左）900円

ジャスミンがほんのり香るブリュレが包まれた桜色のムースタルトです。黒豆入りのタルト生地の上に、塩味の効いた桜の花びらや金箔をあしらった桜ムースをのせ、春の風情をスイーツで表現しました。

・桜のレアチーズ（写真中央）900円

新緑の抹茶ムースと淡いピンクの桜レアチーズのコントラストが美しいケーキです。桜の木を表現したチョコや大納言小豆、桜のホワイトチョコクリームを飾った、お花見のワンシーンを切り取ったような一品です。

・はちみつプリンと桜のパンナコッタ（写真右）900円

濃厚なはちみつプリンに、桜のゼリーとパンナコッタを重ねた和洋折衷スイーツです。仕上げに生クリームベースの桜あんを絞り、三色豆や黄栗、桜の花びらが覗く透明感溢れる水信玄餅で、春爛漫のひと時を演出しました。