



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2017年3月15日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

4月限定！“フロマージュスイーツ&ベーカリー” ～濃厚でなめらかな口どけのフロマージュが登場～

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 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2017年4月1日（土）から30日（日）までの期間限定で、濃厚でなめらかな口どけの、フロマージュのスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

ブルーベリーの酸味とチーズの程良い甘さが絶妙な『ベリーのレアチーズケーキ』や、ムースとスフレの2つの食感をお楽しみいただける『クリームチーズのプリン』など、シェラトンのシェフによる、オリジナルアレンジのフロマージュをお楽しみいただけます。この春、口いっぱい広がる風味豊かなフロマージュを贅沢にご堪能ください。

カフェ「トスティーナ」“フロマージュスイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年4月1日（土）～4月30日（日）
- ◆開催店舗 : 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」



◆ベリーのレアチーズケーキ 550円

球体のレアチーズムースの中に、ブルーベリーのゼリーとラズベリークリームを入れ、まわりに白いチョコレートを吹き付けました。アクセントに、紫色のチョコレートやブルーベリーを飾り、ブルーベリーの酸味とチーズの程よい甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。



◆クリームチーズのプリン 550円

かわいらしいココットにクリームチーズのプリンを入れて、湯煎で焼き上げました。その上にレモンクリームを絞り、チーズスフレでココットに蓋をして、トップにアプリコットジャムを塗ってレモン、ホイップクリームでデコレーションしました。ムースとスフレの2つの食感をお楽しみください。



◆オレンジとフロマージュブランのムース 550円

フロマージュブランのムースの中に、オレンジのムースとオレンジマーマレードのゼリーを入れ、その上に、フランボワーズ、チョコレート、表面を焼いたオレンジでしっとりと飾りました。フロマージュブランとオレンジがほんのりと香る風味豊かなムースです。

◆カトルフロマージュキューブ 300円（写真左）

ブリオッシュ生地で4種類のチーズ（ブルーチーズ、ミックスチーズ、チェダー、プロセスチーズ）を包んでキューブ型にして可愛らしく焼き上げました。お好みでハチミツをかけ、アレンジしてお楽しみください。

◆クリームチーズあんぱん 260円（写真右）

あんことクリームチーズを重ね、スイートロールの生地で包み焼きしました。甘さと塩気が口の中で溶け合い、クセになる美味しさです。

