Sheraton Grande
TOKYO BAY HOTEL

News Release

2017 年 6 月 14 日

シェラトン･グランデ･トーキョーベイ･ホテル

# 7 月限定！“コーヒー&紅茶 スイーツ&ベーカリー”

## ～風味豊かなスイーツで上質なコーヒー&ティータイムを～

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 7 月 1 日（土）から 31 日（月）までの期間限定で、コクのあるコーヒーと紅茶の香りや味わいをお楽しみいただけるコーヒー&紅茶のスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

コーヒーカップに見立てたかわいらしいデザインの「シナモンとバナナのコーヒーケーキ」や、上品な紅茶とオレンジの風味のマリアージュをご堪能いただける「アールグレイとオレンジのケーキ」など、コーヒー豆や茶葉の風味を存分に活かした上品なスイーツが完成いたしました。

ティータイムに上品で大人なスイーツを優雅に楽しんでみてはいかがでしょうか。

**カフェ「トスティーナ」“コーヒー&紅茶 スイーツ&ベーカリー”**

◆期間　：　2017 年 7 月 1 日（土）～7 月 31 日（月）

◆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」

**◆シナモンとバナナのコーヒーケーキ　550 円**

バナナクリームとシナモンクリームを閉じ込めたコーヒームースをミルクチョコレートで覆いました。チョコレートで作った持ち手とスプーンを添えて、コーヒーカップに見立てたかわいらしいデザインは、食べてしまうのがもったいないくらいの仕上がりです。

**◆エスプレッソとキャラメルのムース　550 円**

コーヒー味のクッキーの上にドーム型のエスプレッソムースをのせ、ホワイトチョコでコーティングしたスイーツです。ムースの中には、エスプレッソを染み込ませたスポンジを閉じ込め、トップをミニサイズのキャラメルムースでかわいらしく飾り付けしました。ほろ苦いエスプレッソにキャラメルの甘味が絶妙にマッチします。

**◆アールグレイとオレンジのケーキ　550 円**

紅茶のアーモンド生地でオレンジのムースと紅茶のムースを挟み、層にして重ね、オレンジやフランボワーズを華やかに飾りました。爽やかなオレンジと香り高いアールグレイのマリアージュが上品にお楽しみいただけるケーキです。

**◆コーヒーブール　240 円（写真右）**

コーヒークリームとあんこをスイートロールで包み、表面にクッキー生地をかぶせて焼き上げました。仕上げにコーヒーシュガーをまぶし、外はサクサク、中はふんわりした独特な食感がたまらないパンに仕上がっています。

**◆紅茶のクリームパン　220 円（写真左）**

パンの中に紅茶風味のカスタードクリームをいれ、アプリコットを上に添えて焼き上げました。上品な味わいがクセになるクリームパンです。