



2017年11月16日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
12月限定！“クリスマス スイーツ&ベーカリー”

～クリスマスを彩るキュートなケーキで年に1度の素敵なひとときを～

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 福永 健司）カフェ「トスティーナ」は、2017年12月1日（金）から25日（月）までの期間限定で、色鮮やかなスイーツが一足早くクリスマスへと誘う“クリスマス スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

クリスマスリースに見立てた色合いが華やかなチーズケーキや、まるでクリスマスのオーナメントのようなホワイトチョコのムースなど、クリスマス気分を盛り上げるスイーツを用意しました。シェラトンのパティシエが心をこめてみなさまに贈る、年に1度のスペシャルなスイーツのプレゼントをお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」“クリスマス スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年12月1日（金）～12月25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」



◆クリスマスツリー 550円

タルト生地にフロマージュのムースを重ね、上からフランボワーズのクリームを絞りました。トップに星型のチョコレートのオーナメント、そしてムースのまわりに真っ白な生クリームを飾りました。チーズのムースに甘酸っぱいベリーが効いた一品です。



◆クリスマスリース 550円

丸く型取ったチーズケーキに、ピスタチオのムースを重ね、フランボワーズ、ブラックベリー、ブルーベリーをおしゃれにトッピングしました。緑と赤の色合いが華やかで、まるでクリスマスリースのようなケーキです。



◆クリスマスクーゲル 550円

球体にしたホワイトチョコのムースの中に、いちごのムースやベリーのコンポートを閉じ込め、表面にチョコでできた雪の結晶を添えました。本物のクリスマスオーナメントのように、ツリーにそっと飾りたくなるスイーツです。

◆リースパン 500円（写真右）

ナッツを練り込んだ生地を編みこんでリース型に焼き上げました。オレンジ、アプリコット、イチジク、クランベリーなどのドライフルーツとキャラメリゼしたヘーゼルナッツをトッピングしました。

◆ツリーパイ 600円（写真左）

三角にしたデニッシュを重ねて焼いてクリスマスツリーに見立てました。濃厚なイチゴとローズ、カスタードの3種のクリームを挟み、サクサクなデニッシュと濃厚なクリームの相性が絶妙です。

