



2017年12月13日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 1月限定！“和スイーツ&ベーカリー”

～新春にふさわしく、華やかで上品な“和”をふんだんに取り入れたスイーツが登場～

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 福永 健司）カフェ「トスティーナ」は、2018年1月1日（月）から31日（水）までの期間限定で、新年のはじまりにぴったりな上品で華やかな和スイーツを揃えた“和スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

金柑を使ったジュレが入ったお正月飾りのような「金柑ドゥーブルフロマージュ」や、柚子をまるごと堪能できる「柚子ショコラ」など、新年にぴったりな、華やかで上品な和スイーツをご用意いたします。シェラトンオリジナルのひと味凝った和スイーツで、素敵なお正月をお過ごしください。



カフェ「トスティーナ」 “和スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年1月1日（月）～1月31日（水）
- ◆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」



◆柚子ショコラ 550円

柚子のムースの中にミルクチョコレートのムースを閉じ込め、表面を柚子の皮と柚子のゼリーでコーティングしました。トップには、柚子皮のコンポートや生クリームを飾り、柚子をまるごと堪能できる、フルーティーな甘さのショコラです。



◆ほうじ茶モンブランタルト 550円

黒糖入りのアーモンドクリームと黒豆を入れたタルトに、きな粉ムースをのせて、まわりに芳醇な香りのほうじ茶クリームをたっぷりと絞りました。黒豆と金箔を飾り、新年の始まりにぴったりな縁起の良い和風のタルトです。



◆金柑ドゥーブルフロマージュ 550円

ドーム型のレアチーズケーキの中に、コクのあるバイクドチーズケーキと金柑を使ったジュレを入れました。表面にホワイトチョコを吹きつけ、さらにホワイトチョコでコーティングしたあられや金柑などを飾り、まるでお正月飾りのようなスイーツに仕上がりました。さっぱりとした金柑と濃厚なチーズのマリアージュをお楽しみください。

◆甘納豆ロール 260円（写真右）

米粉を練り込んだ生地アーモンドクリームを塗り、甘納豆を散らして、ロールにして焼き上げました。ふりかけた抹茶とグラニュー糖の甘さが絶妙です。

◆黒蜜きな粉マフィン 220円（写真左）

黒蜜ときな粉を混ぜたマフィンの生地白玉を入れて、焼き上げました。仕上げに黒蜜のフォンダンをかけ、黒豆と金箔を添えました。白玉のモチモチ食感と黒蜜の甘さがくせになるマフィンです。

