



2018年3月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**4月限定！“チーズスイーツ&ベーカリー”**

～たっぷり濃厚チーズがたまらない！様々なチーズの味わいを堪能～

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4月1日（日）から30日（月）までの期間限定で、味も食感もバラエティ豊かにさまざまなチーズの味わいを堪能できる“チーズスイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

フロマージュブランとラズベリーの甘酸っぱさが爽やかなムースや、チーズをムースや生地、クリームなど、様々なアレンジで堪能できるタルトなど、チーズ好きにはたまらない、濃厚でまろやかなチーズづくしのシェラトンオリジナルのスイーツを用意しました。この春は、口どけまろやかなシェラトンのチーズスイーツをたっぷりご堪能ください。

カフェ「トスティーナ」“チーズスイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年4月1日（日）～4月30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」



◆ブルーベリーとチーズのタルト 550円

ブルーベリーとアパレイユ（チーズ生地）をいれて焼き上げたタルトに、ブルーベリーのゼリーを閉じ込めたレアチーズムースを重ねました。ムースの表面にはチーズクリームを絞り、ブルーベリーやマカロンを飾って華やかに。ムース、生地、クリームなど、チーズを色々なテイストで楽しめるチーズづくしの一品です。



◆フロマージュブランとラズベリームース 550円

サクサクなクッキー生地にフロマージュブランのムースをのせ、ムースの中にラズベリーのゼリーとアーモンド生地を重ねて閉じ込めました。トップにはレモンクリームとラズベリーを飾りました。フロマージュブランとラズベリーの甘酸っぱさがさわやかな仕上がりのムースです。



◆ベイクドチーズとマスカルポーネムース 550円

ベイクドチーズにマスカルポーネのムースを重ね、2層にしたオレンジのムースとマーマレードのコンフィチュールを閉じ込めました。トッピングしたラズベリー、イチゴスライス、ブルーベリー、オレンジと、しっとりとしたチーズの絶妙なコントラストをお楽しみください。

◆チーズ塩パン 350円（写真上）

フランスパン生地にミックスチーズとゴルゴンゾーラチーズを練りこみました。チーズの香りが豊かで、上に散らしたフランス産のフルールドセルがアクセントのパンです。

◆チーズフォンデュ 270円（写真下）

ソフトフランス生地に、カマンベールチーズとチーズソースとベーコンを包んで、焼き上げました。外はしっとりモチモチ、中にはたっぷりのチーズが入ったパンです。

