



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

11月限定！“カジュアルクラシックフレンチ スイーツ&ベーカリー”

～深まる秋に大人クラシカルなスイーツで優雅なひとときを～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）カフェ「トスティーナ」は、2018年11月1日（木）から30日（金）までの期間限定で“カジュアルクラシックフレンチ スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

りんごの優しい酸味とシナモンの風味が絶妙にマッチした、落ち着いた雰囲気「りんごのタタン」や、香ばしいヘーゼルナッツとほんのり甘いキャラメルクリームを一度に楽しめる「ヘーゼルナッツとキャラメルのサントノーレ」など、大人クラシカルでシックな味を楽しむことができるスイーツをご用意いたしました。

深まる秋に、シェラトンのクラシックなスイーツでフランスの雰囲気を味わいながら優雅なひとときをお過ごしください。



カフェ「トスティーナ」

“カジュアルクラシックフレンチ スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年11月1日（木）～11月30日（金）
- ◆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」



◆りんごのタタン 550円

キャラメリゼしたりんごを閉じ込めたパイ生地に、チョコレートを吹きかけたシナモンのムースやキャラメルクリーム、砂糖をまぶしてキャラメリゼしたりんごやフランボワーズ、ブルーベリーをトッピングしました。りんごのやさしい酸味とシナモンの風味が絶妙にマッチした、落ち着いた大人の雰囲気のスイーツです。



◆ミルフィーユ 550円

バターをたっぷり使ったパイ生地をキャラメリゼし、バニラが香るなめらかなカスタードクリームでサンドしています。サクサクしたパイの食感となめらかなクリームの相性が抜群な、ホテルメイドのミルフィーユです。



◆ヘーゼルナッツとキャラメルのサントノーレ 550円

パイ生地とシュー生地を重ね、ヘーゼルナッツのムースとキャラメルクリームをあふれんばかりにのせ、キャラメルでコーティングしたプチシューで挟みました。ヘーゼルナッツの香ばしさと、キャラメルクリームの程よい甘さを一度に楽しめる、大人テイストな一品です。

◆クラシックスコーン 360円（写真右）

プレーン、オレンジ、ブルーベリーといった3つのフレーバーをお楽しみいただける、クラシックタイプのスコーンです。

◆メープルクイニアマン 210円（写真左）

表面はカリカリ、中はサクサク食感のクイニアマンは、生地にメープルシュガーを練りこんで焼き上げた、メープルの香りがたまらない仕上がりです。

