



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2019年5月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 6月限定！“千葉スイーツ&ベーカリー”

～地元・千葉が誇る名産の魅力をスイーツにして贅沢に堪能～

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 リチャード・スタ）カフェ「トスティーナ」は、2019年6月1日（土）から30日（日）までの期間限定で、6月15日（土）の「千葉県民の日」に合わせ、地元・千葉が誇る名産を贅沢に楽しめる“千葉スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

生産量日本一を誇る千葉の名産・ピーナッツの香ばしさにほんのりとお醤油を香らせた「千葉産ピーナッツと野田醤油のケーキ」は、甘みと塩気が融合した新感覚のスイーツ。他にも、たっぷりと甘さが詰まった初夏が旬のアクアメロンを使った涼やかなグラススイーツ「千葉産アクアメロンのヴェリーヌ」など、地元の食材の魅力を余すところなく使って、華やかなスイーツに仕上げました。

千葉が誇る名産の魅力をシェラトンのスイーツでお楽しみください。



### カフェ「トスティーナ」 “千葉スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2019年6月1日（土）～ 6月30日（日）
- ◆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」



#### ◆千葉産ピーナッツと野田醤油のケーキ 550円

ピーナッツの生地と野田醤油で作ったカラメルクリーム、さらにピーナッツのキャラメリゼが入ったピーナッツクリームを重ねました。トップをつややかなグラサージュで仕上げ、ピーナッツやピスタチオ、野田醤油のカラメルクリーム、金粉を飾りました。お醤油のほんのりとした塩気とナッツの甘さがお口の中に広がります。



#### ◆千葉産アクアメロンのヴェリーヌ 550円

グラスの中で、メロンソース、メロンのパバロア、アクアメロンをそのまま閉じ込めたソーダゼリー、パンナコッタを重ねました。一番上にはメロンやブルーベリー、フランボワーズ、チョコレートをトッピング。千葉産メロンの爽やかな甘みだけでなく、濃厚なソースののどごしも楽しめる、彩り豊かなグラススイーツです。



#### ◆千葉産菜の花はちみつとオレンジムース 550円

球体にした菜の花ハチミツのムースの中にバニラブリュレとオレンジのジャムを閉じ込めました。さっぱりとしたオレンジのピューレとフランボワーズ、チョコレートをアクセントに飾り、丸い見た目がとってもかわいいスイーツに仕上げました。

#### ◆「一」豚ベーコンと野菜のブレッド 320円（写真左）

もちもちの生地に、千葉産「一」豚ベーコンと旬のズッキーニ、赤や黄色のパプリカをのせ、マヨネーズとチーズをかけて焼き上げました。

#### ◆アクアメロンのクリームパン 300円（写真右）

メロン果汁を使用した生地にメロンカスタードをあわせたクリームと果肉をサンド。アクアメロンの優しい甘さがたまらない、メロンづくしのパンです。

