

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

昨年好評のハワイアンフェアがグレードアップして登場！
ハワイアンフェア「Malama in Sheraton」を開催
～グルメや宿泊プラン、ワークショップなど、ハワイ気分を都心から一番近いリゾートで～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）は、2022年6月1日（水）より8月31日（水）の期間限定で、ホテル館内がハワイ一色に染まるハワイアンフェア「Malama in Sheraton（マラマ イン シェラトン）」を開催いたします。今年は、昨年コラボレーションを実施したシェラトン・ワイキキに、シェラトン・プリンセスカイウラニ、シェラトン・マウイの2つのホテルも加わり、buffetやスイーツ、宿泊プラン、ワークショップ、ウクレレパフォーマンス、アートの展示販売など、ハワイの文化を味わいながら、リゾート気分を満喫できる企画を多数実施いたします。

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルでは、海外への旅行が難しい状況が続くなか、少しでも非日常感あふれるリゾートで、開放的な気分を味わっていただきたいという思いから、これまでに、ハワイ、タイ、韓国、オーストラリアのホテルとのコラボレーション企画を実施して参りました。今回は、昨年的好评を受け、さらにグレードアップしたハワイアンフェアを3ヶ月にわたり実施いたします。



「Malama（マラマ）」はハワイ語で「思いやりの心」という意味があります。今年の夏の思い出に、大切な人とハワイの穏やかな雰囲気を感じながら、特別なひとときをお過ごしください。

<Malama in Sheraton 概要>

【期間】 2022年6月1日（水）～8月31日（水）

【協力】 シェラトン・ワイキキ、シェラトン・プリンセスカイウラニ、シェラトン・マウイ、
ハワイ州観光局、ハワイアン航空 ほか

【概要】

- 現地シェラトン ホテルのレシピを使ったフードやカクテルを楽しめる「ハワイアンフェア」を開催。
- “ハワイ”をテーマにしたスイーツ&ベーカリーが3ヶ月間月替りで登場。
- 館内全体がハワイ一色に染まり、アロハシャツを着たスタッフが爽やかにゲストをお迎え。
- 昨年話題となったウォールアートなどのフォトスポットが新デザインとなって2階ロビーに登場。
- ハワイを感じるスペシャルアメニティ付き宿泊プランの販売。
- オアフ島・ノースショアをベースに活動する、クリスティ・シン氏によるイラストの展示販売を実施。
- ハワイの文化を体験できる、ポーンカービングやハワイアンキャンドルメイキングなどのワークショップを開催。
- ハワイ気分を味わえる限定グッズが当たるSNSキャンペーンを実施。

① buffet・ダイニング「グランカフェ」 “ハワイアンフェア”

buffet・ダイニング「グランカフェ」では、現地シェラトンホテルのレシピを使ったハワイアンメニューを楽しめる「ハワイアンフェア」と、トロピカルフルーツを使用したシェラトン・プリンセスカイウラニのカクテルや、現地のクラフトビールを楽しめる「ハワイアンドリンクフェア」を開催いたします。ヤシの芽“パルミット”やとうもろこしのソースとともに楽しむ、ハーブやライムと蒸し煮した尾長鯛や、とろりとした甘みが絶品のビーフショートトリブ、さらにはレモントリュフドレッシングと一緒に楽しむホタテのたたきや、きゅうりなますのジュレなど、ハワイの人気メニューが登場します。7月15日（金）～8月31日（水）は、ハワイアンフェア第二弾としてメニューの変更を予定しています。



- ・ 期間：2022年6月1日（水）～7月14日（木）
- ・ 店舗：buffet・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
- ・ 料金：ランチbuffet 11:30～14:30（土日祝～15:00）※90分制
大人4,200円（土日祝4,900円）、4-12才2,100円（土日祝2,450円）
ディナーbuffet 17:00～21:30（L.O 21:30）※120分制
大人6,000円（土日祝6,800円）、4-12才3,000円（土日祝3,400円）

※6/15（水）ランチサクスデー 1,000円 OFF 大人4,200円→3,200円

※6/17（金）ディナーサクスデー 2,000円 OFF 大人6,000円→4,000円

*前日までに要電話予約

- ・ ご予約・お問合せ：047-355-5555（代）buffet・ダイニング「グランカフェ」
- ・ 詳細：<https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

② カフェ「トスティーナ」 “ハワイアン スイーツ&ベーカリー”

カフェトスティーナでは、マンゴーやパイナップル、ココナッツなどのトロピカルスイーツや、ハワイで人気のコナコーヒーを使った、リゾート感たっぷりのスイーツをご用意したフェア“ハワイアン スイーツ&ベーカリー”を開催いたします。7月以降もハワイで人気のスイーツを集めたフェアを月替りで開催予定です。



- ・ 期間：2022年6月1日（水）～6月30日（木）
- ・ 店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ・ お問い合わせ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

◆マンゴーとパイナップルのクラフティ（写真左）900円

刻んだマンゴーとパイナップルを入れたクラフティを閉じ込めたタルト生地と、レモンクリームを絞り、マンゴーやコンポートしたパイナップル、ライムゼリー、さらには生クリームをたっぷりとのせました。サクサク食感のタルトと、しっとりとしたクラフティの食感の違いを楽しめる贅沢な一品です。

◆コナコーヒーとキャラメルナッツのムース（写真中央）900円

コナコーヒーのシロップをたっぷりと染み込ませた生地と、刻んだキャラメルアーモンドを閉じ込めたチョコレートガナッシュ、キャラメルムース、さらにはハワイで有名なコナコーヒーのムースを層にして重ね、キャラメルでグラサージュしました。仕上げにキャラメルコーティングしたアーモンド、クルミ、ピスタチオに、生クリームなどを飾った、コーヒーとチョコレートの組み合わせが少し大人な味わいのムースケーキです。

◆ピニャコラーダのヴェリーヌ (写真右) 900円

パイナップルとオレンジのソース、ピニャコラーダのシロップを染み込ませたビスキュイ生地を閉じ込めたココナッツムース、パイナップルとオレンジのホワイトラムゼリーを重ね、トップをクッキー、パイナップル、ココナッツクリームで飾りました。ココナッツの甘さと、パイナップルやオレンジの酸味が絶妙なバランスの、見た目も味も爽やかな、夏にぴったりのグラスデザートです。



◆ロコモコ風ハンバーガー (写真左) 950円

ふわっと焼き上げたパンズに、グレービーソースをかけたパティ、チェダーチーズ、グリルオニオン、トマト、グリーンカール、目玉焼きをサンドしました。

◆マラサダドーナツ (写真右) 360円

マンゴーを練りこんだ生地の中に、マンゴーパッションカスタードをたっぷり閉じ込めた、甘みと酸味の効いたマラサダドーナツです。



“#シェラトンスイーツボックス”

8種類のミニスイーツを楽しめる、毎月好評の「#シェラトンスイーツボックス」には、“ハワイ”にちなんだ、シェフ選りすぐりのミニスイーツを集めました。テイクアウトもできますので、ご自宅でもぜひハワイ気分をお楽しみください。



・料金：3,000円

・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F) 10:00~23:00

※毎日数量限定販売。3日前までの事前予約制。

“フライデースイーツbuffet”

店内に一步入れば、思わず写真を撮りたくなるかわいらしいスイーツがたくさん並ぶ、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も、“ハワイ”にちなんだスイーツをご提供いたします。スイーツだけでなく、サンドイッチやパンなどの軽食やドリンクもお楽しみいただける、大満足のスイーツbuffetです。

・期間：2022年6月3日(金)~6月24日(金)の毎週金曜日

・時間：1部 13:00~14:40 2部 15:15~16:55 ※入れ替え制

・料金：大人 3,500円 4~12才 1,750円 ※ドリンク付き

・予約：<https://toastina.sheratontokyobay.com/> もしくは電話 047-355-5555 (代) カフェ「トスティーナ」

※混雑が予想されますので、事前のご予約をお勧めいたします。

※料金はすべて税・サービス料込みです。

なお、その他イベントやワークショップ、宿泊プランなどの詳細は6月上旬に、改めて発表いたします。