

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**10月限定！“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”**  
～ハロウィーンパーティーを盛り上げる遊び心満載のスイーツが登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のカフェ「トスティーナ」は、10月限定で、遊び心満載のかわいらしいスイーツを集めた「ハロウィーン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

今年のハロウィーンは、かぼちゃや紫いもなど、秋が旬の食材をふだんに使用し、ひとつ目おばけやジャックオランタンなどのモンスターをモチーフにした、見た目も味も楽しめるスイーツをご用意いたしました。

今にも動き出しそうなハロウィーンスイーツで、お腹も心も満たされる、とっておきのハロウィーンをお楽しみください。

**“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”**

- ・期間：2022年10月1日（土）～10月31日（月）
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ・お客様の問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



**◆モンスタータルト（写真左） 850円**

バニラビーンズの入ったアーモンドクリームと洋梨を閉じ込めたタルト生地、ダイスカットしたさつまいもをちりばめたバニラムースをのせ、紫いものクリームで覆いました。目・耳・口をつけ、頭にホワイトチョコレートのおばけをのせれば、こわかわモンスターの出来上がりです。

**◆ゴーストチョコレートムース（写真中央） 850円**

オレンジゼリーとオレンジクリームを層にして閉じ込めたチョコレートムースを、ホワイトチョコクリームでコーティングして、アーモンド風味のクッキー生地の上にのせました。トップにキャラメルアーモンドを中に入れたチョコレートムースのコウモリをのせれば、今にも動き出しそうなおばけが完成。チョコレートの甘さとオレンジの酸味が絶妙なムースケーキです。

**◆ジャックオランタンケーキ（写真右） 850円**

サクサク感たっぷりのクランブルの上に、チョコブリュレとキャラメルムースを入れたかぼちゃのムースをのせて、顔を描いたかぼちゃのクリームで覆いました。トップにコンポートしたかぼちゃとチョコレートをのせ、思わず飾りたくなるような、ハロウィーンには欠かせないジャックオランタンのかわいらしいケーキに仕上げています。



◆ハニーマスタードチキンのジャックオランタンサンド (写真左) 650円

かぼちゃを練り込んだバンズにクリームチーズを塗り、グリーンカール、トマト、かぼちゃとタマネギのサラダ、ハニーマスタードチキン、そしてグリルしたかぼちゃをサンドしました。ジャックオランタンの顔に仕上げたハロウィーンにぴったりのハンバーガーです。

◆ハロウィーンクリームパン (写真右) 420円

ブラックココアを練り込んだ生地の中に、オレンジとチョコレートのクリームを二層にして閉じ込みました。クモの巣模様のホワイトチョコレートと、クモをモチーフにしたチョコレートでかわいらしく仕上げました。

