

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
“マロン スイーツ&ベーカリー”
～秋の訪れを感じるマロンの味わい～

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」では、秋の味覚“マロン”を随所に使った「マロン スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。さらには、毎月好評のミニスイーツを宝石箱のように閉じ込めた“#シェラトンスイーツボックス”や、金曜日限定開催の“フライデースイーツbuffet”でも、“マロン”をテーマに、栗づくしのスイーツを多数ご用意しております。

濃厚なマロンの味わいを思う存分楽しめるスイーツの数々で、秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

“マロン スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2022年10月17日（月）～11月30日（水）
- ・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」



◆マロンポワール（写真左） 850円

渋皮栗の入った栗のパウンドケーキの上に、キャラメルポワールのソテーとミルクチョコレートのムースを層にして入れたマロンムースをのせ、マロンクリームで覆いました。渋皮栗と金箔、そして生クリームで飾り付けをした、栗の香りが漂う秋にぴったりの贅沢なムースです。キャラメルポワールの苦みがアクセントになった栗の味わいと、しっとりとなめらかなムースの舌触りをお楽しみください。

◆マロンタルト（写真中央） 850円

渋皮栗と栗風味のダイヤモンドを極薄生地でパリパリに焼き上げ、マロンブリュレと渋皮栗の入ったマロンムースをのせました。最後にメッシュチョコ、マロンクリーム、そしてマロンマカロンを飾り、マロン尽くしのスイーツに仕上げています。

◆ほうじ茶マロンティラミス（写真右） 850円

ほうじ茶のクランブル、ほうじ茶シロップを染み込ませた生地を閉じ込めたマロンティラミス、マロングラッセ、ほうじ茶ゼリー、そして生クリームを重ねた和風ティラミスです。トップにはマロンクリームや渋皮栗、ホワイトチョコレートを飾りました。お好みでほうじ茶シロップをかけて、ほうじ茶の渋みと栗の甘さの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



◆栗あんぱん (写真左) 350円

刻んだ栗の甘露煮を混ぜ込んだ栗あんをたっぷりと包んで焼き上げたあんぱんに、生クリームを詰めました。豊かな栗の香りと、栗の形に仕上げたかわいらしい見た目にもご注目ください。

◆マロンブリオッシュ (写真右) 450円

ブリオッシュ生地でマロンクリーム、栗の甘露煮、渋皮付きマロンを包み、コーヒー風味のアーモンドクリームをのせて焼き上げました。マロンを思う存分楽しめる栗好きのための一品です。



“#シェラトンスイーツボックス”

毎月好評の8種類のミニスイーツを宝石箱のように閉じ込めた「#シェラトンスイーツボックス」。今回は、栗やぶどうなど、秋が旬の素材を使ったスイーツを詰め合わせています。シェフ選りすぐりのミニスイーツの数々をぜひお楽しみください。



・料金：3,200円

・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F)

※毎日数量限定販売。3日前までの事前予約制。

※お引き取り時間は12:00~22:00となります。

“フライデースイーツbuffet”

店内に一歩入れば、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び、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も“マロン”がテーマです。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10月21日(金)~11月25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」

※開催日当日は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。