

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル “千葉 スイーツ&ベーカリー”

～地元食材をたっぷり使用したオリジナルスイーツで、千葉の魅力を再発見！～

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、6月15日（木）の「千葉県民の日」に合わせて、生産量日本一を誇るピーナッツや、ブランド品種であるアクアメロンなど、千葉県の名産品や特産品を贅沢に使用したスイーツを楽しめる「千葉 スイーツ&ベーカリー」を6月限定で開催いたします。

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、シェフこだわりのスイーツをお楽しみいただけます。

千葉の恵みを詰め込んだ、ここでしか味わえないスイーツで、千葉の魅力を堪能ください。

“千葉 スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年6月1日（木）～6月30日（金）
- ・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」



◆千葉県産ピーナッツケーキ（写真左）900円

千葉県を代表する名産品、ピーナッツをふんだんに使用した、食べ応え十分のナッツが香るケーキです。ジョコンドやクランチ、ムースなど、各層の随所にピーナッツを取り入れ、様々な角度からナッツの風味や食感をご堪能いただけます。まさに千葉県産ピーナッツ尽くしの一品に仕上がっています。

◆千葉県産メロンのヴェリーヌ（写真中央）900円

メロンに見立てたムースが印象的な、見た目にも爽やかなグラスデザートです。メロンゼリーの中から覗く千葉県の特産品であるアクアメロンと、濃厚な甘さが特徴のタカミメロンの大きな果肉が口いっぱい広がります。透明感溢れる初夏にぴったりのスイーツです。

◆千葉県産ブルーベリーとチーズタルト（写真右）900円

正方形のフォルムが斬新なチーズタルトです。千葉県産のブルーベリーや菜の花はちみつが入ったタルトの上に、真っ白なレアチーズケーキを大胆にのせました。コクのある柔らかな口当たりのレアチーズと、すっきりとした酸味のブルーベリーが相性抜群です。



◆千葉県産ベーコンとグリル野菜のデニッシュ (写真左) 480円

千葉県産の豚を使ったベーコンをのせて焼き上げたデニッシュに、スモークした玉ねぎ、なす、パプリカなどのグリル野菜を盛りつけました。ベーコンやスモークした野菜が香る、具たくさんのお惣菜パンです。



◆ピーナッツあんぱん (写真右) 400円

千葉県産ピーナッツペーストを練り込んだ生地、同じく千葉県産ピーナッツあん、粒あんを包んで焼き上げました。遊び心の詰まったピーナッツ形のフォルムが思わず目に留まる、ユーモアたっぷりのあんぱんです。

“#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、千葉県の名産品をふんだんに使用したスイーツを詰め込みました。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：3,800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buffe”

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buffe」も“千葉”をテーマに、地元食材を思う存分に満喫できるメニューを多数ご用意しております。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buffeです。

・期間：2023年6月2日(金)~6月30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 3,800円 4~12才 1,900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」

※オンラインでの事前決済で5%オフとなります。

※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。