

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
7月限定！“チーズ スイーツ&ベーカリー”
～チーズ好きを魅了する、ホテルメイドの絶品スイーツが集結～

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、7月限定で濃厚でまろやかなチーズ尽くしのオリジナルスイーツを楽しめる「チーズ 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、様々な種類のチーズを使った、シェフこだわりのスイーツの数々をお楽しみいただけます。

ホテルメイドの絶品スイーツで、改めてチーズの魅力に触れてみてはいかがでしょうか。

“チーズ スイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年7月1日（土）～7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」



◆**ゴルゴンゾーラのドゥーブルフロマージュ（写真左） 950円**

はちみつが詰まったチーズの“穴”が印象的な、可愛らしいフォルムのチーズケーキです。塩気が効いた濃厚なゴルゴンゾーラのベイクドチーズケーキと、ふんわり食感のレアチーズムースを一度に楽しめます。チーズ好きを虜にすること間違いなしの一品です。

◆**クリームチーズのトロピカルヴェリーヌ（写真中央） 950円**

ビタミンカラーが目を引く、夏の陽気にぴったりの爽やかなグラスデザートです。グラスにたっぷり入ったチーズクリームの上に、パイナップルとオレンジをぎゅっと閉じ込めたゼリーを重ねました。トップに飾ったパイナップルやドラゴンフルーツがトロピカル気分をより一層盛り上げます。

◆**レモンチーズタルト（写真右） 950円**

焼き目のついたふわふわのメレンゲが見た目にも美しいレモンチーズタルトです。土台となるタルトの上に、レモンクリームとはちみつレモンゼリーの入ったレアチーズムースをのせました。さっぱりとしたレモンと、濃厚なチーズが相性抜群です。



◆枝豆とベーコンのチーズフランス (写真左) 530円

フランスパン生地で、枝豆、ベーコン、チェダーチーズ、モッツァレラチーズ、カマンベールチーズ、フライドオニオンなど、具材をたっぷりと包んで焼き上げました。外はカリッと、中はもちっと食感の食べ応えたっぷりの総菜パンです。



◆ブルーベリーとクリームチーズのデニッシュ (写真右) 450円

デニッシュ生地ブルーベリーとカスタードを加えたクリームチーズを包んで焼き上げました。濃厚なチーズとさっぱりしたベリーの絶妙なバランスと、生地のサクサク食感をお楽しみください。

“#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、チーズの魅力を活かせるスイーツを集めました。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：4,000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、様々な種類のチーズの味わいを楽しめるスイーツの数々を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buffetです。

・期間：2023年7月7日(金)~7月28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。