

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
8月限定！“トロピカルスイーツ&ベーカリー”
～真夏を鮮やかに彩る、トロピカルフルーツ尽くしのスイーツが登場～

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」では、バナナやマンゴー、パイナップルなど、トロピカルフルーツをふんだんに使用した、夏にぴったりのオリジナルスイーツを楽しめる、「トロピカルスイーツ&ベーカリー」を8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、南国感溢れる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。

シェラトン ホテルでは、7月～8月の2か月間限定で、ハワイアンフェア「ALOHA! シェラトン」を開催しております。ハワイ色に染まった館内で、トロピカルスイーツとともにリゾート気分をお楽しみください。

“トロピカルスイーツ&ベーカリー”

- ・期間：2023年8月1日（火）～8月31日（木）
- ・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」



◆エキゾチックバナヌ（写真左） 850円

バナナやバニラのムースなど、何層にも重なった断面が美しいムースケーキです。トップにはバナナやマンゴーを飾り、エキゾチックな雰囲気を演出しました。バナナの濃厚な甘さとバニラの優しい口当たりの絶妙なバランスをお楽しみください。

◆トロピカルヴェリーヌ（写真中央） 950円

真夏にぴったりの涼感溢れるグラスデザートです。マンゴーや桃、シャインマスカットの果肉が詰まったピニャコラーダゼリー、そしてココナッツや南国フルーツのピューレが入ったムースで、トロピカル感満載のデザートに仕上げました。

◆パイナップルタルトとココナッツムース（写真右） 950円

お花をモチーフにしたフォルムが思わず目を引くムースタルトです。花びらはココナッツムース、鮮やかな中央部分はマンゴーパッションムースで表現しました。見た目からも味からも南国気分をお楽しみいただける、個性が光る一品です。



◆マンゴーブレッド (写真左) 500円

ドライマンゴーやマンゴー果汁、マカダミアナッツを練り込んだ生地クリームチーズをたっぷり詰めて、ココナッツの入った生地をのせて焼き上げました。マンゴーの酸味とココナッツの優しい甘さが見事に調和した逸品です。

◆トロピカルクリームサンド (写真右) 550円

フルーティーなマンゴーやパイナップルのカスタードクリームと、優しい甘さのココナッツクリームを、ふわっとしたパンの間に贅沢に絞りました。溢れんばかりのクリームが至福のひとつときをお届けします。



“#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、見た目も味も爽やかな南国リゾート気分満載の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12:00~21:00となります。



“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び、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も、トロピカルフルーツをたっぷり使った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8月4日(金)、18日(金)、25日(金) ※8月11日(金・祝)の開催はございません。
 - ・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。