

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
5月限定！「抹茶スイーツ&ベーカリー」
～新緑が輝く初夏にぴったりの抹茶尽くしの1ヵ月がスタート～

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、5月限定で「抹茶スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、和栗、黒豆、小倉あんなど和の素材をふんだんに使った、抹茶をテーマにしたガトーショコラやモンブラン、ムースなどのスイーツやベーカリーのほか、ミニスイーツを集めたギフトボックスや、金曜日限定開催のスイーツブッフェも登場いたします。

新緑のように輝く、香り高い抹茶コレクションとともに、初夏の穏やかなひと時をお過ごしください。

抹茶スイーツ&ベーカリー

- ・期間：2024年5月1日（水）～5月31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」



◆マンスリースイーツ

・抹茶とホワイトチョコレートのガトー（写真左）950円

抹茶ブラウニーにホワイトチョコレートと抹茶のムースが重なった、層の配色が美しいスイーツです。ほろ苦く甘い味わいの中に、随所にあしらったアプリコットの酸味がアクセントとなり、口の中で味の広がりをお楽しみいただけます。

・和栗と抹茶のモンブラン（写真中央）950円

黒糖わらび餅が入ったムースのような舌触りのシャンティの周りに、和栗と抹茶のクリームをたっぷり絞った和風モンブランです。山のようなシンボリックなフォルムに栗を飾った、芸術的なスイーツ作品をご堪能ください。

・黒豆クグロフと抹茶のムース（写真右）950円

黒豆の入ったヨーロッパ発祥の焼き菓子“クグロフ”の上に、きなこムースと黒糖ブリュレを閉じ込めた光沢のある抹茶ムースをのせました。口いっぱい広がる香ばしいきなここと奥深い甘さの黒糖が抹茶と調和した、大人な味わいの一品です。



◆マンスリーベーカリー

・抹茶あんぱん (写真上) 450円

抹茶を練り込んだしっとりとした生地、2種のアンを贅沢に包んで焼き上げました。ほろ苦い抹茶あんと上品な甘みの小倉あんのコンビネーションでお腹も心も満たされるあんぱんです。



・抹茶のデニッシュ (写真下) 500円

抹茶を練り込んだデニッシュ生地、抹茶のカスタードクリーム、かこの豆、求肥、抹茶あん、そして、枯山水のように絞った抹茶シャンティと丹波の黒豆を飾った、風情溢れるデニッシュです。

◆#シェラトンスイーツボックス

予約・数量限定にて、ミニサイズの5月限定マンスリースイーツを含む全8種類のミニスイーツが集まった「#シェラトンスイーツボックス」をご用意しております。



・料金：4,200円

※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

初夏にお届けする「フライデースイーツbuffet」を、5月3日（金・祝）を除く毎週金曜日に開催いたします。抹茶スイーツをはじめとしたバラエティ豊かなスイーツはもちろん、セイボリーもお楽しみいただけます。

・開催日：2024年5月10日（金）～31日（金）の毎週金曜日

※5月3日（金・祝）は祝日につき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 4,200円 4~12才 2,100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。