

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
6月限定！「チーズスイーツ&ベーカリー」
～多彩な組み合わせでチーズの魅力を引き出した限定コレクションが登場～

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、6月限定で「チーズスイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、チーズの魅力を最大限に生かす素材を組み合わせで生まれたオリジナル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buffetも登場いたします。

今しか味わえない、“チーズ好きをも虜にする”こだわりの絶品スイーツをお見逃しなく。

チーズスイーツ&ベーカリー

- ・期間：2024年6月1日（土）～6月30日（日）
- ・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

・ロイヤルミルクティーのバイクドチーズタルトと塩キャラメルレアチーズムース（写真左） 950円

<チーズxロイヤルミルクティー・塩キャラメル>

バイクドチーズとレアチーズを同時に楽しめるチーズ好きには堪らない一品です。リッチなロイヤルミルクティーとコク深い塩キャラメルを組み合わせ、オリジナリティ溢れる立体的なフォルムに仕上げました。

・マンゴーとチーズのヴェリーヌ（写真中央） 950円

<チーズxマンゴー>

滑らかな舌触りのレアチーズムースに、濃厚なマンゴープリン、アプリコットソースなどの層を重ねた、初夏にふさわしい爽やかなグラススイーツです。今しか味わえない5層の美しいハーモニーをご堪能ください。

・アプリコットレアチーズケーキ（写真右） 950円

<チーズxアプリコット>

まろやかなレアチーズに、アプリコットの酸味がアクセントに効いた、すっきりとした味わいのムースケーキです。艶めく球体型のレアチーズムースの中にアプリコットのゼリーとムースを閉じ込めました。



◆マンスリーベーカリー

・オニオンベーコンチーズブレッド (写真左) 500円

セミハードのバケット生地にベーコン、たまねぎ、カマンベールチーズ、ゴダチーズをたっぷり入れ、仕上げにシュレッドチーズをまぶして焼き上げました。チーズ尽くしの香ばしい惣菜パンです。



・チリチーズドッグ (写真右) 600円

コクのあるエダムチーズを練り込んだ生地に、ドレッシングで和えたキャベツ、ポークソーセージ、チリフィリングをはさみました。仕上げにチーズソースをたっぷりと乗せて焼き上げた、とろーり食感が幸せなホットドッグです。

◆#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6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」をご用意いたします。



・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buffe

可愛らしいスイーツが多数並ぶ、人気の「フライデースイーツbuffe」を毎週金曜日に開催いたします。新作のチーズ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6月7日（金）～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 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。