

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「サマー スイーツ&ベーカリー」第一弾
～常夏気分を味わうスイーツフェアを2ヶ月に渡って開催！～

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、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間限定で「サマー スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、7月と8月で異なるスイーツとベーカリーが登場し、2ヶ月に渡って夏にぴったりのオリジナルコレクションをお楽しみいただけます。

7月の第一弾では、爽やかなレモンやオレンジ、桃などのジューシーなフルーツをふんだんに使用したスイーツや、夏野菜がたっぷりのベーカリーアイテムが登場。8月開催の第二弾でも、趣向を凝らした南国感溢れる作品が登場予定ですので、ホテルメイドのスイーツとベーカリーで夏のティータイムを是非お楽しみください。

サマー スイーツ&ベーカリー 第一弾

- ・期間：2024年7月1日（月）～7月31日（水）
- ・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

・レモンとチーズのタルト（写真左） 950円

レモンとチーズの相性がぴったりのタルトです。チーズが詰まったタルト生地ですっきりとした味わいのレモンクリームをのせ、メレンゲで覆いました。仕上げに炙った表面の美しい焼き目で香ばしい香りが広がります。

・桃のヴェリーヌ（写真中央） 950円

赤桃や白桃などを、ソース、ゼリー、ムースといった様々な層で楽しめる、旬の桃づくしのグラスデザートです。甘くてみずみずしい桃の果肉も贅沢に使い、最後の一口までお楽しみいただける一品に仕上げました。

・オレンジジュ（写真右） 950円

まるで本物の果実のような、目でも味でも楽しめるオレンジのムースケーキです。くちどけの良いムースの中にしのばせた、濃厚で上品な香りの紅茶のブリュレと、アーモンドのサクサク食感をお楽しみください。



◆マンスリーベーカリー

・夏野菜のブールキッシュ (写真左) 550円

フランスパン生地にオクラやヤングコーン、パプリカ、ズッキーニ、カボチャといった、色とりどりの野菜を贅沢に乗せて焼き上げました。夏野菜が盛りだくさんの総菜パンです。

・キャラメルパインデニッシュ (写真右) 600円

デニッシュ生地に濃厚な甘みのキャラメルクリームと、キャラメリゼしたパイナップルを乗せて焼き上げました。ジューシーなパインとサクサク生地のお食感が口の中で広がります。



◆#シェラトンスイーツボックス

8種類のミニスイーツが一堂に会する「#シェラトンスイーツボックス」。ボックスを開けると広がる、涼しげな色とりどりのラインナップをぜひお楽しみください。

- ・料金：4,200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

毎週金曜日限定の「フライデースイーツbuffet」においても、夏ならではのラインナップをご堪能いただけます。スイーツのみならず、ベーカリーや軽食もお楽しみいただける大満足のbuffetで、ご家族やご友人と至福のひとときをお過ごしください。

- ・期間：2024年7月5日(金)~7月26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。