

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「オータム スイーツ&ベーカリー」

～情緒溢れる秋のシーンにふさわしい旬の食材を使った新作が登場～

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、2024年9月1日（日）～9月30日（月）の期間、「オータム スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、実りの秋が生み出すぶどうや洋梨、さつまいもといった旬の素材を存分に活かした、この季節ならではの新作スイーツ3種とベーカリー2種をご用意しました。

ホテルシェフが手掛ける、豊かな秋の味覚が詰まった至高のラインナップをお楽しみください。



【オータム スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2024年9月1日（日）～9月30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」

◆マンスリースイーツ

・洋梨とメープルのガトー（右写真上）950円

洋梨のシルエットで秋の味覚を表現したケーキです。チョコレートで覆ったメープル生地に、洋梨ゼリーとメープルブリュレ入りの洋梨ムースをのせました。暖色に包まれたスイーツで秋の木漏れ日に浸ってみてください。

・ぶどうとアールグレイのムース（右写真中央）950円

秋に旬を迎えるぶどうが主役のムースです。香り豊かなアールグレイと巨峰のムースが層となり、トップには巨峰の果実を贅沢に飾りました。パープルに染まったエレガントな佇まいが秋のティータイムにぴったりです。

・モンブランヴェリーヌ（右写真下）950円

秋の定番スイーツ「モンブラン」をグラスデザートに仕立てました。栗やマスカルポーネのクリームに、八角とシナモンのスパイス香る洋梨ゼリーを重ね、モンブランクリームを絞りました。最後に洋梨を添えた、秋に食べたい一品です。



◆マンスリーベーカリー

・4種のきのこのグラタンブレッド (写真左) 600円

フランスパン生地に、秋の味覚を代表するきのこ4種やベシャメルソース、ペンネ、玉ねぎを盛り込みました。仕上げにチーズソースをのせてこんがり焼き上げた、食欲の秋にぴったりなパンです。



・さつまいもブレッド (写真右) 600円

濃厚な甘みの焼きいもペーストをたっぷり使用した生地を、しっとりと焼き上げました。シロップ煮したさつまいものダイスカットをたっぷりとしらった、さつまいも尽くしのパンです。

◆#シェラトンスイーツボックス

様々なシーンでお楽しみいただける、ミニサイズになった季節のスイーツ6種とマカロン2種を詰め込んだボックスをご用意しました。



・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buffe

食欲の秋を満喫する「フライデースイーツbuffe」を、毎週金曜日に開催いたします。新作をはじめとする種類豊富なスイーツに加え、セイボリーもお楽しみいただけるbuffeで、朗らかな秋のティータイムをお過ごしください。

・期間：2024年9月6日(金)~27日(金)の毎週金曜日

・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F)

・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。