

## シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 「いちご×和スイーツ&ベーカリー」

～和の心で楽しむ甘酸っぱいスイーツ～

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、2025年1月1日（水・祝）～1月31日（金）の期間、「いちご×和スイーツ&ベーカリー」を開催いたします。

本フェアでは、甘酸っぱいいちごと、ほうじ茶や小豆などの“和”のエッセンスを融合した、至高のラインナップが登場します。新春のお祝いにもぴったりな上品かつ華やかなコレクションを、是非お試しください。



### 【いちご×和スイーツ&ベーカリー】

- ・期間：2025年1月1日（水・祝）～1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

#### ・ほうじ茶といちごのケーキ（右写真上） 850円

いちごのムースをほうじ茶の生地でサンドし、周りをチョコレートでコーティングした創作スイーツです。トップにもフレッシュなベリーの実と芳醇なほうじ茶のクリームをあしらひ、豊かな味わいと広がる香りをお楽しみいただけます。



#### ・いちごと小豆のケーキ（右写真中央） 850円

ふんわりとしたいちごムースの中に、いちごのコンフィチュールと小豆のムースを閉じ込みました。上に添えたいちごや小豆、そして手毬のようなまんまるのフォルムが新春のお祝いにぴったりです。



#### ・抹茶のクレームダンジュ（右写真下） 850円

抹茶を使ったフランス発祥のレアチーズケーキ「クレームダンジュ」です。中にはもちもちの求肥に包まれたいちごあんが入っており、枳に入った見た目と共に和風スタイルを引き立てています。



## ◆マンスリーベーカリー

### ・いちごあんぱん (写真左) 450円

ふんわりと軽やかな生地で、いちごあん、黒蜜あん、そして求肥を包んだ、贅沢なあんぱんです。もっちりとした求肥がまるで大福のような、食べ応えたっぷりの一品です。



### ・いちごとあんこの抹茶ドーナツ (写真右) 500円

抹茶パウダーを使用したドーナツ生地を揚げ、つぶあんとクリームをたっぷりとはさみました。溢れそうなほどにのった甘酸っぱいいちごで、満足感たっぷりのドーナツです。

## ◆#シェラトンスイーツボックス

各スイーツを少しずつお楽しみいただけるスイーツボックス。定番から限定スイーツまで、ミニサイズのスイーツ6種と、マカロン2個が詰まったボックスは、新年の挨拶や、新春の集いのお供にぴったりです。



- ・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

毎週金曜日開催の「フライデースイーツbuffet」も、1月は“いちご×和”がテーマです。新春のお祝いにぴったりな華やかな装いのスイーツに加え、ベーカリーや軽食も楽しめる、お腹も心も満たされる大満足のbuffetはいかがでしょうか。

- ・期間：2025年1月10日(金)~31日(金)の毎週金曜日  
※1月3日(金)の開催はございません。
- ・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。