

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 11月限定！魅惑のスイーツ“クラシックフレンチ” ～シェラトンがアレンジするクラシックなフランス菓子～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 長田 明）カフェ「トスティーナ」は、2015年11月1日（日）から30日（月）の期間限定で、“クラシックフレンチ”をテーマにしたスイーツおよびベーカリーを販売いたします。

柿や洋梨など深まる秋ならではの旬なフルーツを贅沢に使い、上品なフランス菓子をシェラトン ホテル流にアレンジしました。シェラトン ホテルのクラシックフレンチでステキなコーヒー&ティータイムをお楽しみください。

### カフェ「トスティーナ」 “クラシックフレンチ”

- ◆期間 : 2015年11月1日（日）～11月30日（月）
- ◆開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10:00～23:00
- ◆お客様のお問合せ：047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」



#### ◆ガトーマルジョレーヌ 480円

オレンジの香りをつけたアーモンド生地とコニャック風味のチョコレートクリーム、プラリネクリーム、ホイップクリームを重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。

#### ◆洋梨のシャルロット 480円

キャラメルソースと洋梨のムースを2層にして、軽いスポンジ生地を覆い、表面を洋梨のコンポートで飾りました。

#### ◆ミックスベリーのスアントノーレ 480円

イチゴ、ラズベリー、ブルーベリーの3種のクリームを詰めた、かわいらしい小さなシュークリームを組み上げて、ホイップクリームを絞りました。

#### ◆柿とオレンジクリームのブリオッシュ 290円（写真下手前）

柿のコンポートとオレンジカスタードクリームをバンズ状に焼き上げたブリオッシュでサンドしました。

#### ◆クイニーアマン 270円（写真下奥）

ソテーして煮詰めた洋梨を包んで焼き上げ表面をキャラメリゼしたデニッシュ。



【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルPR事務局

EL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065