



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

10月限定！“ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

～かぼちゃモンスターや黒猫のケーキなど怪しくキュートなおばけスイーツたちが勢揃い！～

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 福永 健司）カフェ「トスティーナ」は、2017年10月1日（日）から31日（火）までの期間限定で、ハロウィーンにちなんだ遊び心満載のスイーツ&ベーカリーを販売いたします。

かぼちゃのモンスター姿がキュートで食べるのがもったいない『かぼちゃのモンスターモンブラン』や、不敵な笑みを浮かべた黒猫が怪しくカワイイ『黒猫のチョコレートケーキ』など、見た目も味も楽しくてワクワクなハロウィーン気分を盛り上げる、こだわりスイーツが誕生しました。

見た目の可愛らしさだけでなく、旬の素材をたっぷり使ったおいしい“おばけ”スイーツをお楽しみください。



カフェ「トスティーナ」 “ハロウィーン スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2017年10月1日（日）～10月31日（火）
- ◆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」



◆魔女のお芋ティラミス 550円

カップの中に、さつまいものマスカルポーネムースとコンポートを重ね、その上にムラサキ芋のクリームを絞りました。チョコレートでできたジャック・オ・ランタンや魔女の帽子を飾った、お芋の甘さがたまらない、遊び心に溢れたティラミスです。



◆かぼちゃのモンスターモンブラン 550円

ドーム型にしたクリームチーズのムースの中に、メープルシロップのジュレや、カボチャのコンポートを閉じ込めました。表面をカボチャのクリームでコーティングして、チョコで作った目や口、手をつければ、キュートでやさしい甘さのモンスターができあがりです。



◆黒猫のチョコレートケーキ 550円

チョコレートのスフレに、ボール型にしたチョコレートムースをのせ、中にヘーゼルナッツのクリームを入れました。ニヤリと笑みを浮かべる黒猫のお化けのチョコレートケーキです。

◆かぼちゃあんぱん 230円（写真右）

スイートロールの生地の中にクルミとオレンジのピールを包み、かぼちゃの形にして焼いた、見た目もかわいいパンです。

◆おばけパン 270円（写真左）

生地の中にマッシュポテトを練り込み、白く焼き上げ、ふわふわ浮くおばけに見立てたキュートなパンです。生地の中にはトマトベースのソースにベーコンやコーン、パプリカなどが入り、ピザテイストになっています。

