



2018年2月14日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

3月限定！“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

～真っ赤な苺がたっぷり、目にも艶やかな春色スイーツで春を先取り～

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、2018年3月1日（木）から31日（土）までの期間限定で、旬の甘い苺をたっぷりと楽しめる、とってもキュートな“ストロベリー スイーツ&ベーカリー”を販売いたします。

真っ赤な苺の形がたまらなくかわいい「苺のレアチーズタルト」や、ルバーブの酸味と苺の甘さのハーモニーを楽しめる「苺とルバーブのムース」など、旬の苺を贅沢に堪能できる、目にも艶やかでかわいらしいスイーツをご用意いたします。シェラトンの春色満載の苺スイーツで春を先取りしてみたいはかがでしょうか。

カフェ「トスティーナ」 “ストロベリー スイーツ&ベーカリー”

- ◆期間 : 2018年3月1日（木）～3月31日（土）
- ◆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」



◆苺とミルクチョコレートのムース 550円

チョコ生地にミルクチョコムース、苺のジュレ、苺のムースを重ね、大粒の苺をトッピングしました。ムースやジュレなど様々なテイストで思う存分、苺を楽しめます。



◆苺のレアチーズタルト 550円

サクサクなクッキー生地には苺のコンポートとアーモンドクリームを閉じ込め、その上に濃厚なレアチーズケーキをのせました。レアチーズケーキの中には苺のジャムを入れて、緑のチョコとホワイトチョコをちりばめ、真っ赤な苺の形をした、かわいらしいタルトに仕上げました。



◆苺とルバーブのムース 550円

タルト生地に、球体の苺のムースをのせました。ムースの中には、ルバーブと苺のジャム、フロマーージュブランのムースを重ねて閉じ込めました。トップにフリーズドライの苺、ブルーベリーやチョコレートを飾りました。ルバーブの酸味と苺の甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。

◆苺デニッシュ 320円（写真右）

カスタードクリームを絞って焼き上げた苺型のデニッシュ生地に、苺ジャムと生クリームとカスタードクリームをミックスしたクリームを絞りました。大粒の甘い苺を贅沢に使用したデニッシュです。

◆苺マスカルポーネ 300円（写真左）

マスカルポーネチーズを練り込んだパン生地に、苺ジャムとマスカルポーネチーズを包み、切込みをいれて焼き上げたモチモチのパンにフレッシュな苺をたっぷり詰めました。

